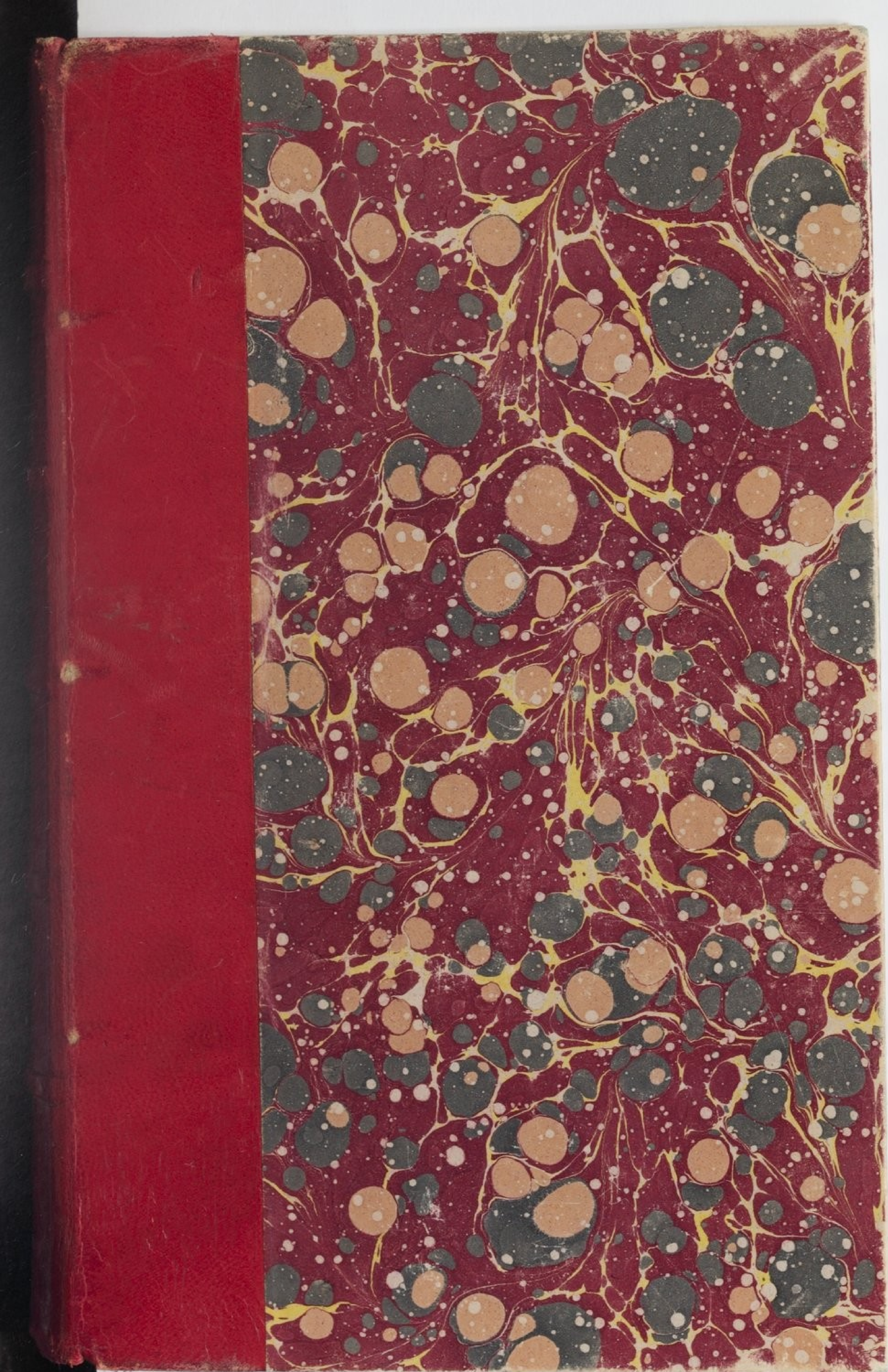
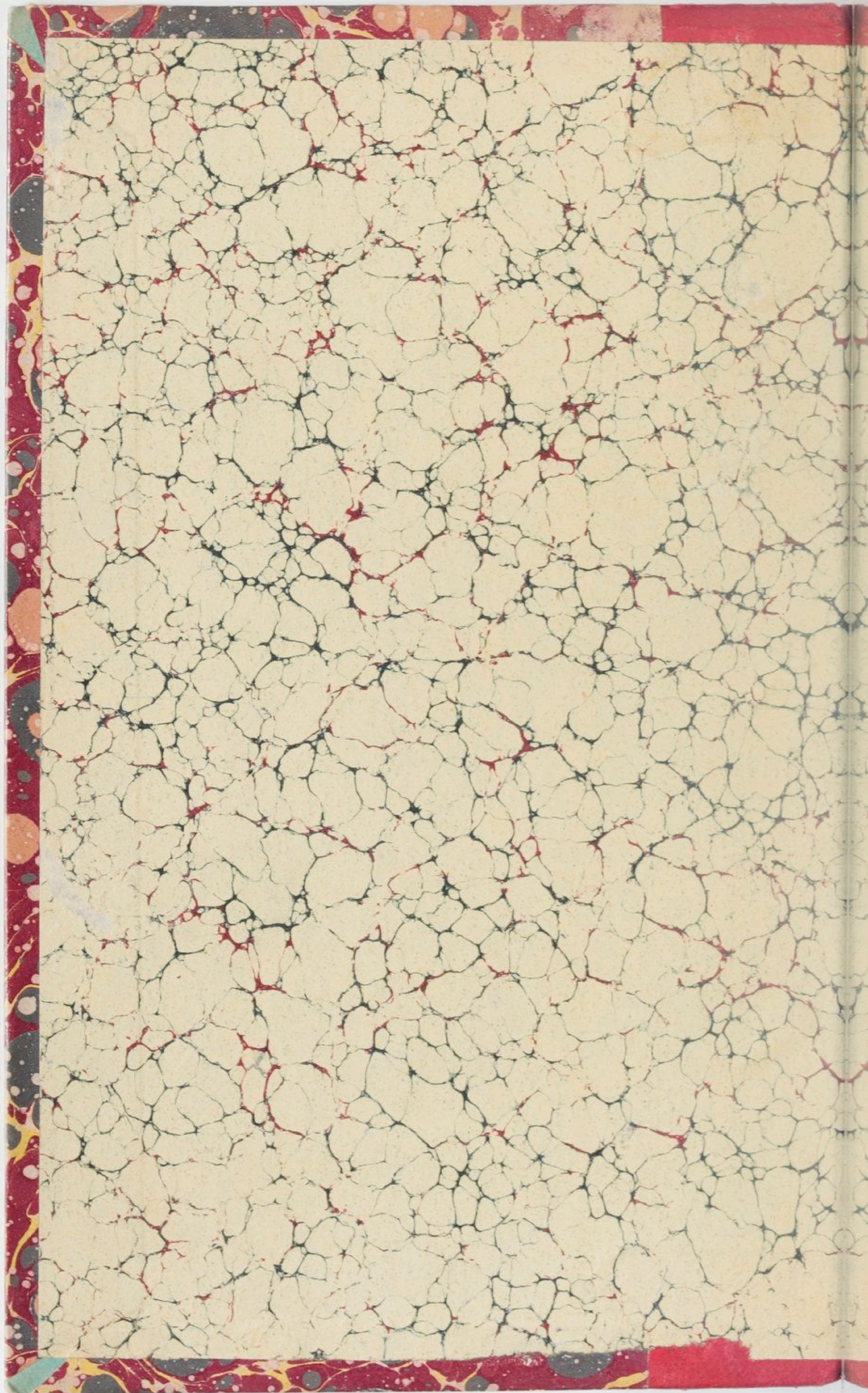
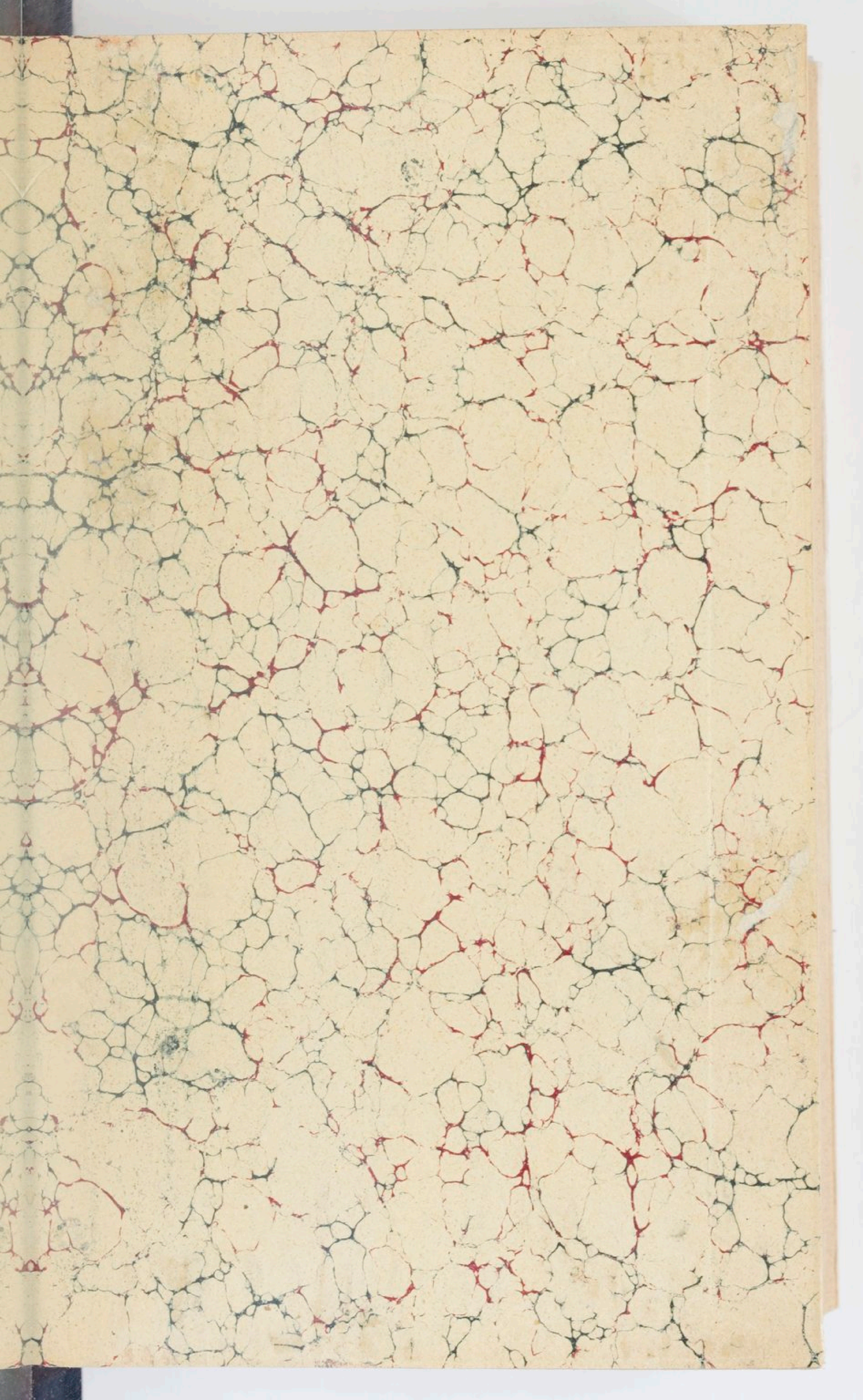
Le guide culinaire : aide-mémoire de cuisine pratique / par A. Escoffier ; avec la collab. de MM. Philéas Gilbert, E. [...]







Le Guide Culinaire



EN VENTE

Aux Bureaux de l' « Art Culinaire, » 4, place Saint-Michel;

Chez tous les Fabricants de Vestes et Ustensiles pour Cuisiniers,

en France et à l'Étranger.



EMILE COLIN, IMPRIMERIE DE LAGNY (S.-&-M.)

BIBLIOTHÈQUE PROFESSIONNELLE

Le Guide Culinaire

AIDE-MÉMOIRE DE CUISINE PRATIQUE

Par A. ESCOFFIER

AVEC LA COLLABORATION

DE MM. PHILÉAS GILBERT — E. FÉTU
A. SUZANNE, B. REBOUL, Ch. DIETRICH, A. CAILLAT, ETC.

Dessins de VICTOR MORIN

Je place ce livre sous le patronage posthume de Urbain Dubois et Émile Bernard, en témoignage de mon admiration pour ceux qui, depuis Carême, ont porté le plus haut la gloire de l'Art Culinaire.

A. E.



PARIS

1903

A. Escoffier

AVANT-PROPOS

Il y a vingt ans que je soumis l'idée de ce livre à notre cher et regretté maître Urbain Dubois, qui m'engagea vivement à la réaliser. Mais, absorbé par de multiples occupations, ce ne fut qu'en 1898 que j'en jetai les premières assises en collaboration avec M. Philéas Gilbert. Bientôt rappelé à Londres pour l'ouverture du Carlton-Hôtel, et pris tout entier par l'installation et la mise en marche du service des cuisines de cette importante maison, je dus remettre à des temps plus calmes la réalisation de notre projet.

Maintes fois, depuis, je fus engagé à le continuer; et c'est sur les instances de nombreux collègues, et sûr du dévouement amical des collaborateurs qui, spontanément, sont venus m'apporter leur concours, que j'ai repris l'œuvre au point où, avec Ph. Gilbert, nous l'avions laissée en 1898. Je dois aux encouragements des uns, à la ténacité persévérante des autres, d'avoir pu mener à bonne fin cette colossale besogne.

J'ai voulu faire un outil plutôt qu'un livre et, tout en laissant à chacun la liberté d'établir sa façon d'opérer selon ses vues personnelles, j'ai tenu à fixer quelles sont, en principe, les bases traditionnelles du travail. Pour l'accomplissement de cette tâche ardue, la collaboration désintéressée de collègues, tout désignés pour le faire par leurs travaux antérieurs de Bibliographie culinaire, m'a été précieuse. A leur savoir et à leur expérience professionnels, j'ai ajouté mon expérience personnelle et les résultats de quarante années de pratique entièrement consacrées à des recherches dans toutes les branches de l'art culinaire.

*

Si cet ouvrage n'est pas encore ce que je rêvais qu'il fût, et ce qu'il deviendra un jour, il n'en est pas moins en état de rendre d'importants services à nos collègues et, dans ce but, je l'ai mis à la portée de toutes les bourses, surtout des petites, car c'est aux jeunes gens que je le destine particulièrement ; à ceux qui, débutant aujourd'hui, seront dans vingt ans à la tête de la corporation.

Je n'ai pas voulu en faire un ouvrage luxueux, un livre de bibliothèque, mais un compagnon de tous les instants, sans cesse à portée de la main, et dont les avis éclairés seront précieux toujours.

Bien qu'il comporte près de 5.000 formules, je n'ai pas la prétention d'affirmer que ce guide soit complet. Le serait-il aujourd'hui d'ailleurs, qu'il ne le serait plus demain, car le progrès marche, et chaque jour enfante des formules nouvelles. Tout ce que l'on peut faire pour remédier à cet inconvénient, c'est de le tenir à jour, en enregistrant les nouveautés, et en remédiant aux oublis inévitables à chaque édition ; c'est ce que je compte faire en faisant appel à mes lecteurs, sans distinction, pour me signaler ce qui leur semblera susceptible de l'être.

Ami de longue date de MM. Urbain Dubois et Émile Bernard, dont les grandes ombres emplissent encore l'horizon culinaire, je tiens à placer ce livre sous leur patronage posthume. Et je suis heureux de pouvoir affirmer ici, avec une nouvelle force, mon admiration pour ceux qui, depuis Carême, ont porté le plus haut la gloire de l'art culinaire.

Les circonstances me réservaient l'honneur d'apporter au genre de service innové par eux, des modifications profondes, destinées à le mettre en rapport avec les nécessités de la vie ultra-rapide qui est celle de nos jours. Le premier, j'ai été amené, par la force des choses, à supprimer les socles, à créer de nouvelles méthodes de dressage simplifié et, pour appliquer ces méthodes, à créer également un nouveau matériel. Or, je puis le dire sincèrement : pas plus aujourd'hui qu'au temps ou je pratiquais les somptueux dressages préconisés par Dubois et Bernard, je n'ai cessé de me croire en parfaite communauté d'idées avec eux. Les hommes de génie qui, admirateurs du grand Carême, n'avaient cependant pas hésité à réformer de son œuvre tout ce qui n'était plus en harmonie avec les tendances de leur époque, furent les premiers à comprendre que la nécessité s'imposait

de simplifier leurs propres méthodes, tout comme la même nécessité s'imposera dans un temps plus ou moins long pour celles que nous préconisons ici. Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la mode, et est instable comme elle.

Mais ce qui existait déjà au temps de Carême, qui existe encore de nos jours, et qui existera aussi longtemps que la cuisine elle-même, c'est le FONDS *de cette cuisine ; car si elle se simplifie extérieurement, elle ne perd pas de sa valeur, au contraire. Et les goûts s'affinant sans cesse, elle-même s'affine perpétuellement pour les satisfaire. Pour combattre les désastreux effets de la suractivité moderne sur les centres nerveux, elle deviendra même plus scientifique et plus précise.*

Or, j'affirme que, plus elle progressera, en ce sens, et plus grandiront, dans l'esprit des cuisiniers, les trois hommes qui, au dix-neuvième siècle, ont eu le plus d'influence sur ses destinées. Car Carême, Dubois et Bernard, que l'on ne considère trop souvent qu'au point de vue de leurs travaux artistiques, étaient tout autant supérieurs sur le fond même de l'art.

Certes, nous devons à Gouffé, à Favre, à Hélouis et à Reculet, pour ne citer que quelques-uns de ceux qui ne sont plus, des œuvres d'une incontestable valeur; mais aucune de ces œuvres ne saurait être mise en parallèle avec ce chef-d'œuvre qu'est la CUISINE CLASSIQUE.

En offrant ce nouveau livre à mes collègues, c'est un devoir pour moi de leur recommander l'étude attentive des immortels ouvrages de ces grands Maîtres, ainsi d'ailleurs que les autres ouvrages et publications culinaires. Ainsi que l'exprime si bien le dicton populaire: « on n'en sait jamais trop. » Plus on apprend, plus on s'aperçoit qu'on a besoin d'apprendre encore, et l'étude, outre qu'elle ouvre l'esprit de l'ouvrier, lui fournit un moyen facile de se perfectionner dans la pratique de notre art.

Le seul bénéfice que je désire tirer de cet ouvrage, la seule récompense que j'ambitionne, est de voir, sur ce point, mes conseils écoutés et suivis par ceux auxquels ils sont destinés.

A. ESCOFFIER.

1er novembre 1902.

ABRÉVIATIONS

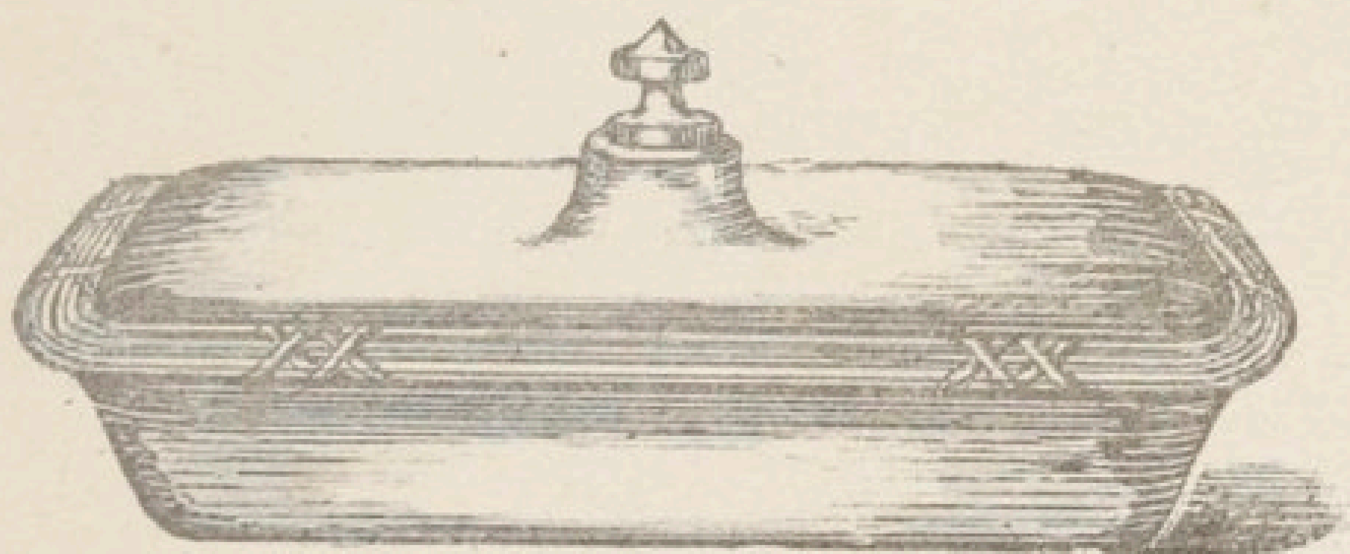
Agn.	Agneau.
App.	Appareil.
Bouch.	Boucherie.
Cons.	Consommé.
Cons. de gib.	Consommé de gibier.
Cons. ord.	Consommé ordinaire.
Cons. de poiss.	Consommé de poisson.
Cons. de Vol.	Consommé de volaille.
Côt.	Côtelette.
Créat.	Créateur.
Cuis. all.	Cuisine allemande.
Cuis. am.	Cuisine américaine.
Cuis. anc.	Cuisine ancienne.
Cuis. ang.	Cuisine anglaise.
Cuis. esp.	Cuisine espagnole.
Cuis. flam.	Cuisine flamande.
Cuis. it.	Cuisine italienne.
Cuis. orle.	Cuisine orientale.
Cuis. rus.	Cuisine russe.
Ent.	Entrée.
Ent. de br.	Entrée de broche.
Ent. de déj.	Entrée de déjeuner.
Étym.	Étymologie.
Gib.	Gibier.
Gib. à pl.	Gibier à plume.
Grill.	Grillade.
Gros.	Groseille.
Hist.	Historique.
Macéd.	Macédoine.
Mout.	Mouton
Nois.	Noisettes.
Obs.	Observation.
Poiss.	Poisson.
Princ.	Principe.
Prop.	Proportions.
Prop. de la Roy.	Proportions de la Royale.
T. d'ap.	Temps d'apprêt.
T. de cuiss.	Temps de cuisson.
T. de poch.	Temps de pochage.
Tourn.	Tournedos.
Ven.	Venaison.
Vol.	Volaille.

REMARQUES SUR LA SIMPLIFICATION DES PROCÉDÉS DE DRESSAGE

On remarquera que, dans le présent ouvrage, nous indiquons très rarement l'emploi, pour le dressage, des hatelets, bordures, des croûtons et des papillotes, etc., si usités jadis, et que nous avons été amené à supprimer presque entièrement, en même temps que nous modifions les modes de dressage.

Le dressage, tel que le comprenaient nos prédécesseurs, n'avait qu'un seul mérite, celui d'offrir aux convives le mets sous une forme somptueuse et attrayante, qui flattait l'œil et plaisait au convive, avant qu'il eût pu le déguster.

Mais ces dressages, compliqués et difficiles, exigeaient un temps assez long ; pour peu qu'il s'agît d'un service un peu nombreux il fallait s'y prendre à l'avance ; le mets ainsi préparé refroidissait toujours plus ou moins ; sans compter la place qu'il lui fallait. On doit aussi faire



Plat carré du service moderne.

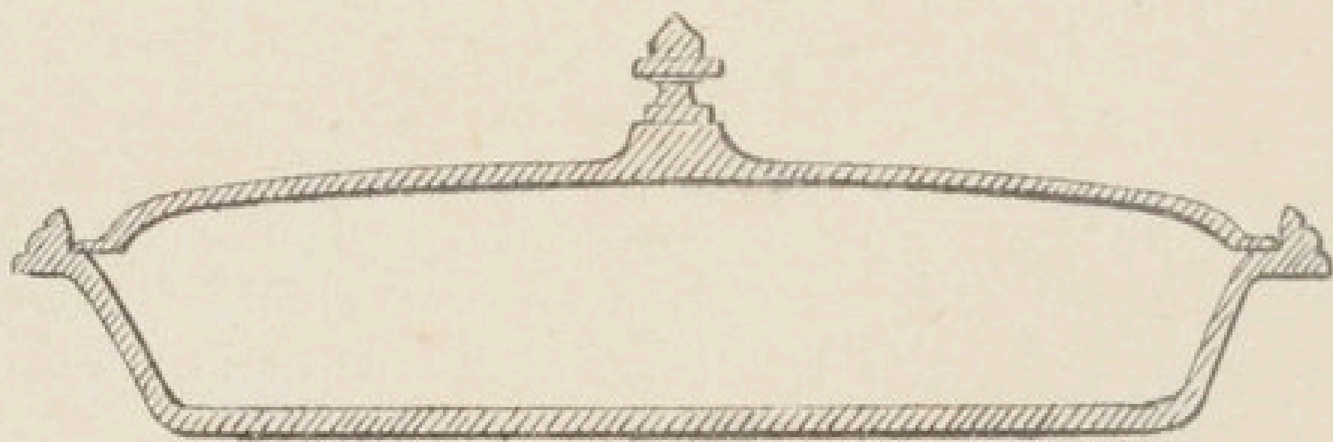
entrer en ligne de compte le temps passé à préparer les fonds de plats, bordures, hatelets, ainsi que le prix de revient de ces accessoires. Il ne faut pas oublier, non plus, que l'harmonieuse disposition de ces mets n'a de durée que celle de la présentation : dès que la cuillère du maître d'hôtel les a touchés, ils offrent le plus lamentable aspect à l'œil inquiet du convive. Il fallait de toute nécessité remédier à de si graves inconvénients.

Nous croyons y avoir réussi en faisant adopter le plat carré représenté ci-contre, et qui, après avoir fait ses débuts au Ritz-Hôtel de Paris, reçut sa consécration définitive au Carlton-Hôtel de Londres. Les avantages résultant de son emploi sont inappréciables, et nul ne peut s'en faire une idée s'il ne s'en est servi. Il tient peu de place ; les articles dressés à l'intérieur ne sauraient re-

froidir, car ils sont clochés de près par le couvercle. Les morceaux de poisson ou de viande, au lieu d'être entassés, peuvent y être disposés côte à côte avec leur garniture à portée, de telle façon que le mets est aussi appétissant pour le dernier que pour le premier convive servi. Enfin il supprime absolument, les croûtons, papillotes, fonds de plat, bordures et hatelets, ainsi que les cloches encombrantes de l'ancien service.

Ce plat n'est pas moins utile pour le service du froid. Entouré de glace pilée ou dressé sur un bloc en glace vive, il permet de n'employer que des gelées d'une exquise finesse et telles que les anciens dressages ne pouvaient les admettre ; dès lors, plus de socles embarrassants, plus de fonds de plats, de hatelets. Les chaud-froids alignent leurs morceaux les uns à côté des autres, noyés dans une gelée ambrée et fondante. Les mousses n'ont plus besoin, ou presque, de collage, et cela sans que l'ensemble artistique des travaux du froid ait perdu quoi que ce soit de sa richesse et de sa beauté.

Ce nous est un devoir d'appeler l'attention de nos collègues sur ce nouveau matériel, et sur les perfectionnements du travail qu'il permet de réaliser. Les avantages sont tels que nous oserions dire qu'il est le seul dont l'emploi permette un service rapide, propre, économique, et, vraiment, incontestablement pratique.



Coupe du plat.

AVERTISSEMENT

Ce livre étant destiné, non pas à une classe de cuisiniers, mais à tous les cuisiniers, nous devons avertir que ses formules sont modifiables, au point de vue économique, selon les ressources que l'ouvrier qui les applique peut avoir à sa disposition.

Toutes ces formules, établies et réglées selon le principe de travail des grandes maisons, devront nécessairement être réduites quand elles seront exécutées dans des maisons de moindre importance, et mises en rapport avec les prix applicables.

Il se comprend qu'il nous a été impossible d'établir, pour chaque article, une série de formules se rapportant aux différents genres d'établissements de bouche, et c'est l'initiative de l'ouvrier qui peut et doit suppléer à des renseignements qui, ayant de l'importance pour quelques-uns, n'offriraient au plus grand nombre qu'un intérêt relatif, et sembleraient même oiseux et puérils à la généralité.

Les formules exposées dans ce livre doivent donc être considérées comme résumant un maximum de proportions que chacun réduira, au besoin, selon ses vues, et surtout selon ses ressources.

NOTA IMPORTANT

Malgré la plus vigilante attention dans la correction des épreuves, quelques erreurs se sont glissées dans certaines formules. Ces erreurs sont rectifiées dans les pages d'Errata, ajoutées à la fin du livre, et auxquelles le lecteur est prié de bien vouloir se reporter à l'occasion.

TABLE DES CHAPITRES

Le Guide Culinaire

I

POTAGES

Observation. — Sous ce titre sont classés par séries distinctes : 1° Les Potages clairs et Consommés garnis ; 2° Les Purées proprement dites ; 3° Les Veloutés et Crèmes ; 4° Les Potages de légumes et Garbures ; 5° Les Potages étrangers usuels.

PRÉCIS DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS, AROMATIQUES

ET DE L'ASSAISONNEMENT POUR LA PETITE MARMITE

LES GRANDS BOUILLONS ET LA CLARIFICATION DES CONSOMMÉS DIVERS

Petite marmite pour 10 personnes.

Éléments nutritifs : 1 kil. de maigre de bœuf (culotte ou paleron) ; 1 kil. de plate-côte grassouillette ; 1 os à moelle emballé en mousseline ; 1 poule du poids moyen de 1 kil. plutôt ferme que fine ; 4 abatis de volaille.

Comme mouillement : 3 litres de bouillon blanc dont l'assaisonnement doit être observé pour la mise à point finale.

Éléments aromatiques et garnitures : 200 grammes de carottes et 200 grammes de navets tournés ; 150 grammes de poireaux ;

1

80 grammes de céleri (un petit cœur); 250 grammes de chou blanchi et cuit à part avec bouillon et dégraissis de la marmite.

Par personne : Un petit toast grillé pour la moelle, et quelques rondelles de flûte passées au dégraissis et séchées légèrement.

Pour obtenir 10 litres de Consommé blanc simple.

Éléments nutritifs : 7 kil. de jarret et maigre de bœuf (soit 4 kil. de viande maigre et 3 kil. de jarret avec os).

Éléments aromatiques : 1 kil. 100 de carottes (5 ou 6 au nombre); 900 grammes de navets (5 ou 6); 600 grammes poireaux; 200 grammes panais; 2 oignons moyens (200 grammes); 3 clous de girofle; 3 gousses d'ail (20 grammes); 3 branches de céleri (120 grammes).

Mouillement : 14 litres d'eau.

Assaisonnement : 70 grammes sel gris.

Temps de cuisson : 5 heures.

Pour obtenir 10 litres de Consommé simple de gibier.

Éléments nutritifs : 1 kil. de lièvre (tête et devant); 3 kil. de chevreuil (collet et épaule); 2 kil. de lapin de garenne (vieux); 2 perdrix et 1 vieux faisan. (Tous ces gibiers préalablement colorés au four.)

Éléments aromatiques : 500 grammes de carottes; 500 grammes de vert de poireau; 500 grammes oignons; 5 clous de girofle; 6 branches de céleri (250 à 300 grammes); 125 grammes de baies de genièvre en sachet; 100 grammes queues de persil; 25 grammes de thym; 10 grammes laurier; 400 grammes champignons (ou pelures), ou mousserons.

Mouillement : 11 litres et demi d'eau.

Assaisonnement : 70 grammes de sel.

Temps de cuisson : 3 heures.

Pour obtenir 10 litres de Consommé simple de poisson.

Éléments nutritifs : 3 kil. de brochet; 1 kil. de carpe; 1 kil. de tanche; 1 kil. d'arêtes de sole; 2 kil. poche et têtes de turbot, de mulet et de gros merlan.

Éléments aromatiques : 700 grammes oignons en rouelles ; 200 grammes queues ou racines de persil ; 400 grammes de poireaux ; 1 branche de céleri (50 grammes) et 1 feuille de laurier.

Mouillement : 9 litres et demi d'eau et 1 litre de vin blanc.

Assaisonnement : 80 grammes de sel.

Temps de cuisson : 40 à 50 minutes (à petite ébullition).

CLARIFICATIONS

Pour 4 litres de Consommé ordinaire.

Quantité de consommé blanc : 5 litres pour 4 litres de consommé ordinaire :

Éléments nutritifs : 1 kil. 500 de viande maigre de bœuf hachée.

Éléments aromatiques : 100 grammes de carottes et 200 grammes de poireaux en brunoise.

Élément de clarification : 2 blancs d'œufs.

Temps nécessaire : 1 heure et demie.

Pour 4 litres de Consommé de volaille.

Mêmes quantités de consommé, d'éléments aromatiques et de clarification, que ci-dessus.

Augmenter les éléments nutritifs de : 1 poule légèrement colorée au four ; 6 abatis de volaille hachés ; 2 carcasses de poulets rôtis. Même temps pour la clarification.

Pour 4 litres de Consommé de gibier.

Consommé simple de gibier : 4 litres trois quarts.

Éléments nutritifs : 1 kil. 500 chair maigre de gibier, celui-ci adopté selon la nature de la préparation, et la spécifiant nettement. — 2 kil. de carcasses de gibiers rôtis.

Éléments aromatiques : 200 grammes de poireaux en brunoise ; 1 brin de sauge ; 1 pincée de romarin ; 5 ou 6 baies de genièvre écrasées ; 1 prise de poivre du moulin sur la viande ; 100 grammes

de champignons, secs de préférence (comme mousserons, morilles, etc.).

Élément de clarification : 3 blancs.

Temps nécessaire : 50 à 60 minutes.

Pour 4 litres de Consommé double de poisson.

Consommé simple de poisson : 4 litres.

Éléments de renforcement, clarification, etc. : 1 kil. 500 chair de brochet et de merlan combinées et pilées avec 3 blancs d'œufs. Additionner cette chair de 100 grammes de poireaux et 100 grammes de queues de persil; mouiller d'une bouteille de vin blanc très sec, et diluer avec le bouillon de poisson.

Temps nécessaire : 25 à 30 minutes.

Royales diverses.

NOTA. — Les proportions de ces Royales sont établies pour constituer la garniture de 4 litres de consommé. Il est donc facile de les diminuer ou de les augmenter selon le cas, et de régler en conséquence le temps de pochage.

Royale ordinaire : 3 décilitres de consommé avec légère infusion de cerfeuil, et 1 décilitre de crème (ou 4 décilitres de consommé si l'on n'emploie pas de crème) ; 2 œufs entiers et 5 jaunes battus en omelette, dilués avec le consommé et la crème (ou rien que le consommé). Passer à la mousseline, et enlever la mousse produite. Verser en moules beurrés.

Temps de pochage en moules à darioles : 12 à 15 minutes au bain-marie, sans ébullition.

Temps de pochage en pain : 35 à 40 minutes. (Constater quand même au toucher l'à point de solidification.)

Royale à la crème : Mêmes proportions que ci-dessus, en remplaçant le consommé par la crème. Ajouter pointe de muscade. Même temps de pochage.

Royale de volaille : 100 grammes blanc de volaille cuite pilé avec 3 cuillerées à bouche de béchamel froide. Diluer avec 1 décilitre crème; pointe de muscade comme complément d'assaisonnement. Passer à l'étamine. Comme liaison : 3 jaunes et 1 œuf entier. Même temps de pochage.

Royale de gibier : 100 grammes de chair cuite du gibier qui spécifie la préparation ; 3 cuillerées à bouche d'Espagnole froide ;

1 décilitre crème double. Passer à l'étamine. Comme liaison : 3 jaunes et 1 œuf entier. Même temps de pochage.

Royale de poisson : 125 grammes de filets de sole étuvés, ou même poids de chair de poisson cuite ou de crustacés, selon le genre et la nature de la préparation ; 2 cuillerées à bouche de béchamel froide, pointe de muscade ; 12 centilitres de crème. Passer à l'étamine. Comme liaison : 5 jaunes. — Temps de pochage comme ci-dessus.

Royale de carottes : 150 grammes de purée de rouge de carottes étuvé au beurre ; 2 petites cuillerées de béchamel froide ; 1 décilitre de crème ; 5 à 6 gouttes de carmin ; assaisonnement relevé d'une pincée de sucre. Comme liaison : 4 jaunes et 1 œuf entier. — Même temps de pochage.

Royales diverses (de pointes d'asperges, poireaux, céleri, etc.) : 200 grammes du légume adopté, étuvé et passé ; 3 cuillerées de béchamel ; pointe de sucre (selon la nature des légumes) ; 1 décilitre de crème. Comme liaison : 6 jaunes. Temps de pochage identique.

Observations sur les royales et leur détail. — 1° Par l'exposé du traitement et des proportions de ces Royales types, il est facile de régler l'apprêt de celles qui sont indiquées dans la série des Consommés, et qu'il serait trop long de faire figurer ici. — 2° On doit observer, comme une règle absolue, qu'une Royale, quelle qu'elle soit, ne doit et ne peut d'ailleurs être détaillée qu'étant complétement froide ; c'est-à-dire quand le tassement qui s'opère par le refroidissement est assuré. Quelle que soit la forme des détails, ceux-ci doivent toujours être d'une correction parfaite. — 3° Pour conserver à ces préparations leur extrême délicatesse, il est important de ne pas dépasser la quantité d'œufs ou de jaunes indiquée, et qui est réglée pour en assurer la juste solidification.

Proportions des farces fines de volaille, gibier et poisson pour quenelles à potages. (Réglées pour garniture de 4 litres de consommé).

Farce fine de Volaille : 100 grammes de filets de volaille crus, pilés avec un petit blanc d'œuf ; assaisonnés d'une pincée de sel fin et soupçon de muscade. Passer au tamis et monter sur glace avec 8 centilitres de crème épaisse et fraîche.

Farce fine de Gibier : Mêmes procédés et proportions, en remplaçant la volaille par du filet de gibier.

Farce fine de Poisson : De même, pour le poisson quel qu'il soit. Forcer un peu la quantité de blanc d'œuf.

Proportions des pâtes diverses pour 4 litres de consommé.

Vermicelle : 180 à 200 grammes. — Pâtes de diverses provenances : Même poids.

Perles : Même poids. — *Tapioca :* Même poids. — *Sagou, salep :* Même poids.

Neige de Florence : Se sert à part, dans les proportions moyennes de 40 grammes pour 20 personnes.

Observation. — Le temps de pochage de ces différentes pâtes varie, selon leur nature, de quelques minutes, et peut être fixé à 14 minutes en moyenne. Pour les pâtes, comme tapioca, perles, sagou, etc., les proportions peuvent s'établir à raison de 3 petites cuillerées (1) au litre de *consommé, la cuillerée ordinaire* pesant 20 grammes.

Œufs filés pour garniture auxiliaire de 4 litres de consommé.

Deux œufs battus en omelette et passés au chinois. Les remettre dans un chinois fin, et promener celui-ci au-dessus d'un sautoir contenant du consommé bouillant. La solidification étant immédiate, égoutter aussitôt.

Profiterolles pour garniture de potages.

Dans l'ancienne cuisine, les profiterolles n'étaient autre chose que des billes de pain ordinaire auxquelles la cuisine moderne a substitué les profiterolles, infiniment plus délicates, qui ont la pâte à choux pour base. Ces profiterolles, dont la grosseur normale est à peine moitié de celle d'un chou à Saint-Honoré, doivent toujours, quelle que soit leur destination finale, être tenues bien sèches. On les compte à raison de 3 par potage.

Proportions de la pâte à choux pour 100 profiterolles : 3 décilit. et demi d'eau, 150 grammes beurre, 8 grammes sel fin, 220 grammes farine tamisée, 5 œufs moyens. La pâte tenue un peu ferme.

(1) Par *cuillerée*, sans autre indication, il faut toujours comprendre une *cuillerée à bouche* ordinaire.

SÉRIE DES POTAGES CLAIRS ET CONSOMMÉS GARNIS

Observation. — Sans être posée en principe absolu, la méthode de lier légèrement certains consommés par une addition de tapioca cuit et *passé*, à raison de 3 à 4 cuillerées à bouche au litre, est très recommandable, parce qu'elle donne à ceux-ci un appréciable velouté.

Consommé aux Ailerons. — Cons. de volaille clair, avec garniture d'ailerons de poulet désossés, farcis, et braisés. Comme complément : riz poché, en grains bien entiers.

Consommé Albion. — Cons. de volaille clair. — Garniture de petites quenelles de volaille au foie gras, pointes d'asperges, julienne de truffes, et toutes petites crêtes de coq.

Consommé Alexandra. — Cons. de volaille légèrement lié au tapioca. — Garniture de julienne fine de filets de volaille ; petites quenelles en chenilles et chiffonnade de laitue.

Consommé à l'Allemande. — Cons. ordinaire additionné d'une infusion de genièvre, et lié au tapioca.— Garniture de choux rouges en julienne cuits au bouillon, et rondelles dépouillées de saucisses fumées. Raifort râpé à part.

Consommé à l'Alsacienne. — Cons. ordinaire clair. — Garniture de choucroute fraîche cuite au bouillon, et toutes petites ravioles au foie gras, pochées au moment.

Consommé Ambassadeurs. — Cons. de volaille clair. — Royale de purée de truffes en rondelles cannelées, dés de champignons, et dés de blanc de volaille en abondance.

Consommé à l'Ambassadrice. — Cons. de volaille clair. — Garniture de 3 royales : à la purée de truffes, à la purée de tomates et à la purée de pois frais ; détaillées en cubes réguliers. Julienne fine de filets de volaille et de champignons.

Consommé à l'Ancienne. — Cons. de la petite marmite. — Garniture de croûtes évidées, remplies d'une brunoise de légumes de la marmite, mitonnées au bouillon gras et gratinées.

Consommé à l'Andalouse. — Cons. de volaille clair. — Garniture de royale à la tomate en cubes, julienne de jambon fine et courte, riz en grains bien entiers, et œufs filés.

Consommé à la d'Arenberg. — Cons. de volaille clair. — Garniture de toutes petites perles de : carottes tombées à glace, navets cuits au bouillon, truffes bien noires, avec petits pois très fins. Grosses perles en farce pochées, et royale de pointes d'asperges en petites rondelles cannelées.

Consommé à l'Aurore. — Tapioca très léger sobrement rosé à la purée de tomates. — Garniture de julienne de filets de volaille très fine.

Consommé à la Belle Fermière. — Cons. de bœuf très fort. — Garniture de julienne de choux très fine, petits haricots verts en losanges et pâtes d'Italie. Cette dernière garniture en proportions minimes.

Consommé à la Belle Gabrielle. — Cons. de volaille très légèrement lié. — Garniture de *mousseline* de volaille détaillée en minuscules rectangles, et queues d'écrevisses coupées longitudinalement.

Consommé Berchoux. — Cons. de gibier. — Royale de purée de marrons à l'essence de cailles détaillée en gros cubes. Julienne de filets de cailles, de truffes et champignons.

Consommé à la Bergère. — Cons. ordinaire lié au tapioca. — Garniture de pointes d'asperges et émincé de mousserons très fins (le mousseron dominant). Estragon ciselé et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Berny. — Cons. ordinaire légèrement lié. — Garniture de grosses perles faites avec appareil pomme Dauphine fortement lié, additionné d'amandes grillées hachées et truffes, frites au moment. Pluches de cerfeuil.

Consommé au Blanc-Manger. — Cons. ordinaire double, dénommé autrefois « consommé d'empotage ». — Comme garniture : Petites tartelettes de hachis de blanc de volaille à la crème, lié aux jaunes. Petits pois fins (très peu,) et pluches de cerfeuil. (Ancienne cuisine.)

Consommé à la Bohémienne. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de royale à la purée de foie gras détaillée

en petits rectangles, et profiterolles (pâte à choux), grosseur de petites noisettes, tenues bien croquantes.

Étymologie. — Nous établissons que pour l'unité de dénomination de la, ou des méthodes dites « à la Bohémienne, » dont le principe est controversé, il faut sous-entendre « à la façon du pays de Bohême, » contrée de l'Europe centrale ; et non à la façon de cuisiner, plus que problématique, des tribus errantes. En conséquence, nous adoptons, selon ce qui nous semble le plus rationnel, le foie gras comme élément principal de toute garniture de mets dénommé « à la Bohémienne ».

Consommé à la Boïeldieu. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de petites quenelles fourrées, moulées à la cuillère, et de trois genres : les unes fourrées de purée de foie gras au velouté, les autres fourrées de purée de volaille, les troisièmes de purée de truffes. Petits dés de blanc de volaille.

Consommé à la Bouchère. — Cons. de la petite marmite. — Garniture de toutes petites boules de choux braisés ; rondelles de moelle de bœuf bien fraîche pochées, dressés sur petits toasts en pain frit.

Consommé à la Bouquetière. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de toutes primeurs disponibles. En somme, le printanier sous un autre nom, sinon sous une autre forme.

Consommé à la Bourbon. — Cons. de volaille double, très légèrement lié. — Garniture de petits médaillons en farce de volaille, décorés d'une petite fleur de lys en truffe, et pochés en moules *ad hoc*. Perles du Japon pochées (très peu) et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Bourdaloue. — Cons. de volaille clair. — Garniture de quatre Royales, détaillées chacune d'une forme différente : la première Royale à la purée de haricots blancs tomatée ; la deuxième à la purée de volaille au velouté ; la troisième à la purée de pointes d'asperges (teinte forcée par addition de quelques feuilles d'épinards) ; la quatrième à la purée Crécy (teinte rouge vif).

Consommé à la Bretonne. — Cons. ordinaire. — Sobre garniture de julienne de blancs de poireaux, blancs de céleri, oignon, champignons, longuement étuvée et tombée au bouillon. Pluches de cerfeuil.

Consommé à la Brieux. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de royale à la purée de volaille au beurre de pistaches détaillées en étoiles. Petites perles pochées, et petits dés de truffes bien noires et très réguliers.

Consommé Britannia. — Cons. de poisson légèrement lié au tapioca. — Garniture de royale à la purée de langouste au corail, détaillée en octogones.

Fine julienne de truffes (cuisine maigre).

Consommé à la Brunoise. — Proportion des légumes pour 4 litres de consommé : Rouge de carottes (600 grammes) ; navets (400 grammes) ; 5 blancs de poireaux (200 grammes) ; 3 branches de céleri (125 grammes) ; un petit oignon (80 grammes). Détailler en petits dés, de 3 millimètres de côté, étuver au beurre, et finir de cuire au consommé. Ajouter en dernier lieu 50 grammes de petits pois et 50 grammes de haricots verts coupés en petits carrés ; pluches de cerfeuil.

Observation. — A ce potage, on adjoint souvent une garniture, comme : orge perlé, riz, pâtes, dont il prend le nom. Avec une adjonction d'œufs pochés, il devient « Brunoise à la Colbert. »

Consommé à la Cancalaise. — Cons. de poisson très légèrement lié. — Garniture de noix d'huîtres pochées (élément dominant), julienne de filets de sole, et petites quenelles de merlan à la crème (cuisine maigre).

Consommé à la Carmélite. — Cons. de poisson légèrement lié à l'arow-root. — Garniture de pain de merlan à la crème détaillé à volonté, riz en grains (cuisine maigre).

Consommé Carmen. — Cons. ordinaire sobrement rosé à la tomate. — Garniture de dés de tomates pochés au bouillon, fine julienne de poivrons doux et riz en grains. Pluches de cerfeuil.

Consommé à la Caroline. — Cons. de volaille clair. — Garniture royale de crème de riz au lait d'amandes, détaillée en cubes ; riz en grains et dés de blanc de volaille.

Consommé à la Castellane. — Cons. de gibier au fumet de bécasse. — Garniture royale de purée de bécasse et purée de lentilles (deux tiers de l'une et un tiers de l'autre), additionnée de jaunes d'œufs durs hachés ; détaillée en grosses rondelles. Julienne de filets de bécasses.

Consommé à la Célestine. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de pannequets masqués de farce de volaille à la crème, superposés par trois ; la couche de farce apparente sur le troisième pannequet, légèrement truffée. Passer à

l'entrée du four pour pocher la farce, et détailler à l'emporte-pièce rond uni, grandeur d'une pièce de 5 francs.

Observation. — La méthode que nous indiquons ci-dessus est absolument personnelle. En général, ce consommé est garni de rondelles en crêpes levées à l'emporte-pièce d'un diamètre d'une pièce de 50 centimes.

Consommé au Chasseur. — Cons. de gibier plume au Porto. — Garniture de petites profiterolles grosseur d'une noisette, fourrées d'une purée de râle de genêt (de perdreau à défaut), et julienne de champignons étuvés. Pluches de cerfeuil.

Consommé à la Chancelière. — Cons. de volaille clair. — Garniture royale purée de pois frais pochée en moules à darioles et détaillée en rondelles ; julienne de filets de volaille, truffes et champignons.

Consommé à la Charolaise. — Cons. de la petite marmite. — Garniture de tout petits oignons glacés au beurre, boules de carottes tombées au consommé, minces rondelles de choux farcis en boudin, et petits tronçons de queues de bœuf.

Consommé à la Chartreuse. — Tapioca très léger additionné de dés de tomates pochés. — Garniture de toutes petites ravioles faites par tierces parties : à la purée d'épinards, au foie gras, aux champignons hachés, et pochées au moment. Pluches.

Consommé à la Châtelaine. — Cons. de volaille lié au tapioca. — Garniture royale purée Soubise (note dominante) et purée de mousserons (ou champignons) au velouté, détaillée en petits cubes; petites quenelles fourrées à la béchamel réduite.

Consommé aux Cheveux d'Ange. — (Appellation provençale). — Vermicelle excessivement fin jeté dans le consommé au moment de l'envoyer sur table, et dans les proportions indiquées. C'est un pendant de la Neige de Florence.

Consommé à la Chevreuse. — Cons. de volaille. — Garniture royale de crème de semoule et purée de volaille (deux tiers de l'une et un tiers de l'autre), détaillée en petites rondelles dentelées. Julienne de filets de volaille et de truffes très courte.

Consommé à la Colombine. — Cons. de volaille. — Garniture de carottes et navets en perles (grosseur d'un pois) tombées à glace; petits pois bien verts, julienne de filets de pigeons, et œufs de pigeons pochés. (Cons. de printemps et d'été.)

Consommé à la Comtesse. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture : royale de sommités d'asperges blanches, détaillée en rondelles, feuilles de laitue en liards, et petites quenelles forme croquignolles, plaquées d'une couronne comtale en truffes.

Consommé à la Crécy. — Cons. de volaille lié. — Royale de carottes (teinte avivée au rouge végétal), détaillée en gros losanges ; brunoise de rouge de carottes étuvée et tombée au consommé ; pluches de cerfeuil.

Consommé Croûte au Pot. — Cons. de la petite marmite. — Garniture de légumes de la marmite, parés et mitonnés ; croûtes sans mie, parées, passées au dégraissis et séchées au four.

Consommé Cussy. — Cons. de gibier à l'essence de perdreau. — Garniture royale purée de perdreau et purée de marrons (parties égales) ; petites quenelles de perdreau en boutons, et julienne de truffes taillée courte.

Consommé Cyrano. — Cons. au fumet de canard. — Quenelles de canard (forme ovale méplate), pochées, dressées dans une petite terrine *ad hoc*, semées de parmesan râpé, légèrement arrosées de glace de volaille et bien glacées. S'envoient à part.

Consommé Dame-Blanche. — Cons. de volaille peu lié. — Garniture de royale au lait d'amandes en cubes ; suprême de volaille détaillé en étoiles excessivement minces, et julienne de blancs d'œufs pochés.

Consommé à la Demidoff. — Cons. de volaille. — Garniture de petites quenelles en farce de volaille aux fines herbes. Perles de carottes, de navets, de truffes ; petits pois, pluches de cerfeuil.

Consommé à la Deslignac. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de royale à la crème détaillée en cubes. Rondelles de laitues farcies et pochées ; pluches de cerfeuil.

Consommé aux Diablotins. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de rondelles de flûte de 6 millimètres d'épaisseur, masquées en petit dôme d'un appareil de béchamel réduit, additionné de fromage râpé, et relevé au cayenne. Faire gratiner au moment.

Consommé à la Diane. — Cons. de gibier clair au Madère.

— Garniture de pain de perdreau détaillé en forme de petits croissants, et truffes de même forme.

Consommé à la Diplomate. — Cons. de volaille lié. — Garniture de boudin en farce de volaille finie au beurre d'écrevisses détaillé en fines rondelles ; fine julienne de truffes bien noires.

Consommé Divette. — Cons. de volaille clair. — Garniture de royale au velouté d'écrevisses détaillée en petits ovales genre médaillon ; petites quenelles d'éperlans couchées en perles, et perles de truffes.

Consommé à la Doria. — Cons. de volaille clair. — Garniture de perles, en pâte à choux au fromage, frites au moment. Petites quenelles de volaille en chenilles ; boules de concombres glacées, pluches de cerfeuil.

Observation. — En présence de la confusion des idées et des procédés dont cette recette est l'objet, nous nous rallions à la majorité ; et adoptons, pour l'unité d'exécution dans les recettes suivantes, où cette dénomination apparaîtra, la garniture de concombres qui est l'élément principal de la garniture d'Entrée à la Doria.

Consommé à la Douglas. — Cons. ordinaire corsé. — Garniture de ris de veau braisé refroidi sous presse, et fonds d'artichauts détaillés en rondelles de la dimension d'un sou. Pointes d'asperges et pluches.

Consommé à la Dubarry. — Cons. ordinaire lié au tapioca. — Royale de choux-fleurs pochée en moules à darioles et détaillée en rondelles. Riz en grains et minuscules bouquets de choux-fleurs.

Consommé à la Duse. — Cons. de volaille. — Petites quenelles en farce de volaille tomatée, couchées en perles. Tortellinis pochés et petite addition de pâtes fines.

Consommé à l'Écossaise. — Bouillon de mouton spécial. — Garniture d'orge perlé et morceaux de chair de mouton coupés en dés. Haricots verts en losanges.

Consommé aux Éphémères. — Cons. de volaille clair. — Garniture de bâtonnets de carottes à la colonne du printanier, pointes d'asperges, petits pois fins, éphémères. — *Apprêt des Éphémères :* 3 cuillerées à bouche parmesan râpé, 2 cuillerées fécule, prise de poivre blanc, pointe muscade, filet glace volaille blonde. Travailler en terrine avec 1 œuf entier, 5 à 6 jaunes, et

coucher en croquignolles sur plaques creuses beurrées. Pocher au consommé, et rectifier la forme à l'emporte-pièce.

Consommé Fanchonnette. — Cons. de volaille lié au tapioca. — Garniture de crêpes sans sucre, masquées de fine farce truffée, passées au four un instant pour pochage d'icelle, et détaillées en grosses nouilles courtes.

Consommé à la Favorite. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de pommes négresse en boules, julienne de fonds d'artichauts et de champignons. Pluches de cerfeuil.

Consommé à la Flamande. — Cons. ordinaire clair. — Garniture royale de choux Bruxelles. La royale détaillée en gros losanges. Comme complément : petits pois et pluches.

Consommé Floréal. — Cons. de volaille clair. — Garniture de carottes et navets taillés à l'emporte-pièce « Marguerite », et de 2 à 3 millimètres d'épaisseur. Cuits au consommé et tombés à glace. Petits pois, pointes d'asperges, quenelles en farce de volaille finie à la purée de pistaches, et faites en petits moules à feuilles de formes différentes. Pluches de cerfeuil.

Consommé Florentine. — Cons. de volaille clair. — Garniture de quenelles en farce de volaille, (forme oblongue), et de trois sortes : la première partie à la purée de langue écarlate, ou langue hachée finement ; la deuxième, au blanc de volaille ; la troisième, à la purée d'épinards réduite. Petits pois et pluches de cerfeuil. (La quantité de quenelles à la purée d'épinards doit être le double des autres, pour bien spécialiser la nature de l'apprêt, et légitimer la dénomination « à la florentine ».)

Consommé Francillon. — Cons. de volaille clair. — Garniture d'œufs cassés directement sur les assiettes au milieu d'un cordon de farce *ad hoc;* arroser de consommé et faire miroiter au four. Ajouter ensuite sur les œufs la somme de consommé nécessaire.

Observation. — Méthode originale et appréciable pour un petit service ; mais qui, pour un grand service, devient impraticable et doit forcément être modifiée.

Consommé Gauloise. — Cons. de volaille lié. — Garniture de petites crêtes et rognons de coq, toutes petites mousses de jambon en médaillons ou tartelettes fantaisie ; ou simplement royale de jambon en gros losanges.

Consommé George Sand. — Cons. de poisson. — Garniture de quenelles d'écrevisses, petites morilles étuvées ; escalopes de laitances de carpe dressées sur ronds de flûte et servies à part.

Consommé Germaine. — Cons. de volaille. — Garniture de royale à la purée de pois frais additionnée de mirepoix et cerfeuil, détaillée en rondelles ; petites quenelles en farce de volaille à la crème en forme de croquignolles.

Consommé Germinal. — Cons. ordinaire additionné d'une légère infusion d'estragon. — Garniture de petites quenelles forme chenilles en farce de volaille au cerfeuil et à l'estragon ; petits pois, haricots verts et sommités d'asperges vertes de 3 centimètres de long.

Consommé Girondine. — Cons. de bœuf très fort. — Garniture de royale aux œufs entiers et jambon haché, détaillée en gros losanges ; fine julienne de carottes étuvée et tombée au consommé.

Consommé Grenade. — Cons. ordinaire. — Garniture royale de julienne de légumes sans carottes, et purée de tomates (la tomate donnant la note dominante) ; dés de tomates pochés au bouillon ; pluches de cerfeuil.

Consommé Grimaldi. — Cons. tomaté. — Garniture de royale ordinaire et julienne de céleri.

Consommé à la Hongroise. — Cons. ordinaire au paprika. — Garniture de fondue de tomates, et pain de foie de veau en losanges.

Consommé à l'Impériale. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de pain de volaille au velouté, détaillé en rondelles (dimensions d'un sou) ; crêtes et rognons escalopés, petits pois fins bien verts ; pluches de cerfeuil.

Consommé à l'Indienne. — Cons. ordinaire condimenté au Curry. — Garniture de royale au lait de coco détaillée en tout petits dés, et riz à l'indienne à part.

Consommé à l'Infante. — Cons. de volaille peu lié. — Garniture de profiterolles noisettes fourrées d'une purée de foie gras allégée au velouté ; pluches de cerfeuil. Facultativement, julienne fine de poivrons doux.

Consommé à l'Italienne. — Cons. ordinaire. — Garniture de deux royales : l'une d'épinards au velouté, l'autre de purée de tomates, détaillées en dés; fragments de macaroni fin poché au consommé ; fromage râpé à part.

Consommé Jacqueline. — Cons. de volaille clair. — Garniture de petites carottes à la cuiller, glacées; royale à la crème détaillée en pastilles, petits pois et pointes d'asperges, pluches de cerfeuil, riz en grains.

Consommé à la Jouvencel. — Cons. ordinaire légèrement lié. — Garniture de feuilles de laitues blanchies, masquées d'une couche de farce fine, roulées en forme de petites cigarettes, pochées au moment et parées ; croûtons ronds en brioche (3 centimètres de diamètre) frits au beurre, garnis en dôme d'une purée Crécy réduite, fromagés et gratinés.

Consommé Juanita. — Cons. de volaille clair. — Garniture de royale de crème de riz détaillée en rondelles ; chair de tomates en dés pochés au consommé, et vermicelle de jaunes d'œufs durs.

Consommé Judic. — Cons. de volaille double très clair. — Garniture servie à part, et en petites cocottes, de laitues entières ou en moitiés, quenelles entières ou en demies, faites en farce de volaille à la crème, et couchées à la douille cannelée en forme de rosace ; petits anneaux de truffes.

Consommé Julienne. — Proportion des légumes pour 4 litres de consommé : rouge de carottes (500 grammes) ; navets (500 grammes); 3 poireaux (120 grammes) ; 3 branches de céleri (120 grammes) ; 1 petit oignon (100 grammes) ; 1 quartier de chou pommé (250 grammes). — Tailler et assaisonner tous ces légumes d'une forte pincée de sel et de sucre, les étuver au beurre (sauf le chou); mouiller au bouillon et finir de cuire en ajoutant le chou. Pour compléter : 50 grammes de petits pois, 80 grammes d'oseille et laitue pour chiffonnade. Pluches de cerfeuil.

Consommé Léon XIII. — Cons. très fort, comme celui de la petite marmite, fait avec bœuf et coq, et bien dégraissé. Liaison de 4 jaunes et 1 décilitre crème au litre de consommé. — Garniture de pâtes : en croix, en tiare, et autres formes allégoriques.

Consommé Léopold. — Semoule très légère au consommé de volaille, avec chiffonnade de laitue et oseille. Pluches de cerfeuil.

Consommé Lorette. — Cons. de volaille pimenté. — Garniture de pommes Lorette (grosseur d'une noisette) ; fine julienne de céleri étuvée et tombée au consommé, et tout petits rognons de coq. Pluches de cerfeuil.

Consommé Macdonald. — Cons. de bœuf très fort. — Garniture de royale de purée de cervelle à la béchamel, pochée en moules à darioles, et détaillée en épaisses rondelles ; dés de concombres bien glacés ; petites ravioles garnies de farce de volaille additionnée d'un tiers de purée d'épinards et pochées au moment.

Consommé Marguerite. — Cons. de volaille. — Garniture de boudin de volaille à la crème détaillé en minces rondelles taillées à l'emporte-pièce forme « marguerite », et de plusieurs grandeurs. (Il existe des emporte-pièces *ad hoc*). Simuler le bouton central avec purée de jaunes d'œufs durs, liée d'un peu de farce ; passer les marguerites un instant au four pour pochage de cette farce. Fines pointes d'asperges taillées assez longues.

Consommé Maria. — Cons. de volaille très légèrement lié. — Garniture : royale de purée de haricots blancs au velouté, liée aux œufs entiers, pochée en petits moules ovales (dits moules à riz), et détaillée en tranches ; printanier levé à la plus petite cuiller cannelée.

Consommé Marquise. — Cons. ordinaire au fumet de céleri fortement accusé. — Garniture d'amourettes de veau pochées et détaillées en petites rondelles ; petites quenelles forme et grosseur de croquignolles, en farce de volaille additionnée d'avelines hachées finement.

Consommé à la Martinière. — Cons. de volaille clair. — Garniture de choux farcis en boudins et braisés (farce ordinaire aux fines herbes très liée) ; détaillés en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur ; petits diablotins de forme carrée ; petits pois, pluches.

Consommé à la Médicis. — Cons. ordinaire légèrement lié. — Garniture de royale Crécy et royale purée de pois frais, détaillées à volonté. Feuilles d'oseille en rondelles pochées.

Historique. — La transformation subie par cette préparation est sensible, et la cuisine moderne dont nous épousons les méthodes en a radicalement dénaturé le caractère nettement italien. Classiquement, et d'après Carême qui en posa les principes, le macaroni est l'élément de base de sa garniture

avec, comme éléments auxiliaires, des quenelles au beurre d'écrevisses blanc de volaille en brunoise.

Consommé Mercédès. — Cons. au xérès. — Garniture de p ments rouges en anneaux et crêtes détaillées en étoiles.

Consommé Mégère. — Cons. ordinaire clair. — Comme gar niture : pulpe de pommes de terre cuite au four, travaillée, copieu sement additionnée de cerfeuil haché, liée aux jaunes et farine Rouler en gnokis de la grosseur d'une noisette et pocher en temp voulu. Chiffonnade de laitues, et vermicelle.

Consommé Messaline. — Cons. de volaille à l'essence d tomates. — Garniture de rognons de coq, julienne de poivron d'Espagne, et riz poché.

Consommé à la Metternich. — Cons. de gibier au fume de faisan. — Garniture : royale de purée d'artichauts à brun détaillée en cubes, et julienne de filets de faisan.

Consommé Mikado. — Cons. de volaille légèrement tomaté — Garniture : dés de blanc de poulet, et le double de dés de tomates pochés au consommé.

Consommé à la Milanaise. — Cons. de volaille. — Garniture de petits palets frits (grandeur d'un décime) en macaroni à la mi-lanaise. Fromage à part. — *Apprêt des palets :* macaroni blanchi coupé en anneaux, mélangé avec une béchamel serrée, liée aux jaunes, et fromagée. Etaler l'appareil sur plaque, sur épaisseur de 6 millimètres, et détailler de grandeur indiquée ; passer à l'œuf et à la mie de pain très fine, et frire au moment.

Consommé Mimosa. — Cons. de volaille clair. — Comme garniture : royales de teintes diverses telles que : Crécy (rouge), pois frais (vert) à la crème (blanc), à la purée de jaunes d'œufs (jaune), détaillées en petits dés.

Consommé Mireille. — Cons. de volaille clair. — Garniture de tout petits médaillons, ou de tartelettes, en farce de volaille tomatée, ou boudin de même farce détaillé à l'emporte-pièce forme elliptique, pour obtenir des médaillons ; riz pilau safrané.

Consommé Mirette. — Cons. de petite marmite. — Garniture quenelles en grosses perles, chiffonnade de laitue, pluches ; paillettes au parmesan à part.

Consommé à la Mogador. — Cons. de volaille lié. — Garniture : royale de purée de foie gras et velouté ou purée de volaille (en parties égales) pochée en petits moules à timbale octogones, et détaillée en rondelles ; pastilles de blanc de volaille, de langue écarlate et de truffes (dimensions de deux centimes).

Consommé Monte-Carlo. — Cons. de volaille clair. — Garniture de petites profiterolles, grosseur d'une noisette, tenues bien croquantes. Petites quenelles en farce de volaille, et chiffonnade de laitue. Pluches de cerfeuil.

Consommé à la Montmorency. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de petites quenelles forme chenille, pointes d'asperges (élément dominant de la garniture) et riz en grains poché. Pluches de cerfeuil.

Consommé à la Montmort. — Cons. de volaille clair. — Garniture : croissants dentelés de rouge de carottes et de navets, tombés séparément au consommé ; boudin de volaille à la truffe et langue hachées, détaillé en rondelles minces à l'emporte-pièce dentelé ; royales à la crème et à la purée de pois, en rondelles cannelées ; pointes d'asperges et pluches de cerfeuil.

Consommé Mosaïque. — Cons. de la petite marmite. — Garniture de pain de volaille tenu un peu ferme, détaillé à volonté en carrés, rectangles, ronds, ovales, etc. Masquer la surface d'une légère couche de purée de volaille, et former la mosaïque avec de minuscules carrés (6 millimètres de côté à peine) de royales de teintes diverses, en opposant les teintes.

Consommé Moscovite. — Cons. de sterlet ou d'esturgeon à l'essence de concombres. — Garniture : julienne de gribouis et dés de vésiga cuits au bouillon.

Consommé Mousseline. — Cons. de volaille. — Garniture : mousselines de volaille en petits moules à tartelettes à fond historié.

Consommé Nansen. — Cons. glacé au Vodka. — Garniture de petits canapés au caviar à part.

Consommé à la Navarin. — Cons. ordinaire. — Garniture : royale de purée de pois frais pochée en moules à darioles et dé-

taillée en rondelles, queues d'écrevisses et persil haché blanchi. (Cuisine ancienne.)

Consommé à la Neige de Florence. — Cons. à volonté (ordinaire ou volaille). — La neige s'envoie à part et s'ajoute sur table dans le consommé par les convives eux-mêmes.

Consommé à la Nelson. — Cons. de poisson légèrement lié à l'arow-root. — Garniture de petites profiterolles fourrées d'un hachis de homard à l'américaine. Riz en grains poché assez abondant.

Consommé à la Nemours. — Cons. de volaille lié au tapioca. — Garniture: royale de carottes à la Nivernaise (avec brunoise dedans) détaillée en rondelles; perles du Japon, julienne de truffes fine et courte.

Consommé à la Nesselrode. — Cons. de gibier à l'essence de gelinotte. — Garniture : royale de purée de marrons additionnée de sauce salmis de gibier, détaillée en grosses rondelles cannelées ; julienne de filets de gelinotte et de gribouis.

Consommé aux Nids d'hirondelle. — Cons. de volaille triplement chargé en principes osmazomatiques. — Après un trempage préalable qui a pour but de gonfler l'élément mucilagineux des nids, et les rendre translucides, ceux-ci sont soumis à un minutieux et indispensable travail d'épuration; blanchis pendant quelques minutes, puis plongés dans le consommé, et soumis à une ébullition lente et réglée de trois quarts d'heure. Il n'en reste alors que les filaments ; l'élément mucilagineux s'étant dissous dans le consommé, auquel il donne sa viscosité caractéristique.

Consommé à la Niçoise. — Cons. de volaille. — Garniture : pain de tomates en losanges, royale de haricots verts, pommes de terre en dés. Pluches.

Consommé à la Nilson. — Cons. de volaille lié au tapioca. — Garniture de quenelles de volaille de trois sortes : au jambon haché, à la truffe et à la ciboulette. Couchées en cordons (grosseur d'un spaghetti) de 5 centimètres de long. Petits pois et pluches.

Consommé à la Ninon. — Cons. de volaille. — Garniture de petites tartelettes en hachis de blanc de volaille, lié au velouté et jaunes d'œufs. Le fond des moules décoré d'une étoile en truffe.

Grosses perles de carottes et de navets glacées, perles de truffes (plus petites). Pluches de cerfeuil.

Consommé aux Œufs pochés. — Cons. de volaille. — Garniture d'œufs pochés qui, en toute occasion où leur adjonction est admise, spécifie la dénomination : « A la Colbert. »

Observation. — Les œufs à pocher doivent être choisis parmi les plus petits, et d'une fraîcheur absolue; condition formelle pour obtenir un pochage régulier. Quoiqu'on en dise, la science culinaire n'a pas encore trouvé le moyen d'obtenir un pochage correct avec des œufs avancés.

Consommé à l'Orge perlé. — Se fait dans les proportions de 45 grammes d'orge au litre de consommé. Laver à l'eau tiède, faire partir à froid, et compter 2 bonnes heures et demie de pochage. Ajouter une branche de céleri (50 grammes) par 4 litres de consommé.

Consommé à l'Orientale. — Cons. au mouton d'après les proportions d'éléments nutritifs du consommé de bœuf. Tomaté à raison de 100 grammes purée de tomates au litre (3 cuillerées) et légèrement safranée. — Garniture de jaunes d'œufs durs en gros vermicelle, riz en grains, royale de cervelles détaillée en croissants.

Consommé Olga. — Cons. au Porto. — Garniture de céleri-rave, poireau, carotte, étuvée et tombée à glace, et julienne d'agoursis.

Consommé à la d'Orléans. — Cons. de volaille lié. — Garniture de quenelles en chenille, 1° blanches, 2° rouges par addition de purée de tomates, et 3° vert pâle par addition de purée de pistaches ou d'épinards. Pluches de cerfeuil.

Consommé à l'Orléanaise. — Cons. ordinaire. — Garniture royale de crème de chicorée détaillée en carrés, haricots verts en losanges, petits flageolets et pluches.

Consommé à la d'Orsay. — Cons. de volaille. — Garniture de jaunes d'œufs pochés, quenelles de pigeon et julienne de filets de pigeon ; pointes d'asperges.

Consommé à la Parisienne. — Cons. de volaille. — Garniture royale purée de julienne ordinaire détaillée en rondelles. Petite macédoine de légumes comme complément. Pluches de cerfeuil.

Consommé à la Parmesane. — Cons. ordinaire. — Appareil de biscuit parmesan détaillé à volonté. *Apprêt du biscuit :* 6 jaunes

broyés en terrine avec pointe muscade. Ajouter en même temps, dans les jaunes, 6 blancs montés bien fermes, 100 grammes de farine tamisée et 175 grammes de parmesan râpé. Étaler sur feuilles de papier beurrées posées sur plaques, et sur épaisseur de 8 millimètres. Cuire à feu doux.

Consommé aux Pâtes diverses. — Cons. ordinaire ou de volaille. Selon les proportions fixées.

Consommé aux Perles. — Cons. ordinaire ou de volaille. Selon les proportions fixées.

Consommé Petite Mariée. — Cons. de volaille pâle. — Garniture : royale de volaille au lait d'amandes et petites pluches.

Consommé aux Petits Pois frits. — Cons. ordinaire. — *Apprêt des petits pois :* 200 grammes de farine tamisée, délayée avec 3 œufs, pincée de sel fin et crème crue (4 décilitres environ). Verser en passoire à gros trous, et faire tomber dans une friture chaude en opérant par petites parties. Cet appareil est celui que Carême indique dans son potage tyrolien dénommé : « A la Bohémienne ». (*Art de la Cuisine*, 1er vol.)

Consommé Portugaise glacé. — Ajouter par litre de consommé ordinaire : 2 décilitres purée de tomates crue, bien rouge; et 1 décilitre d'eau de tomates. Cuire à couvert, pendant 20 minutes et sans ébullition. Passer à la mousseline (pression très douce) et refroidir. Tenir assez relevé en cayenne.

Consommé Princesse. — Cons. de volaille. — Garniture : royale de purée de pois au velouté détaillée en cubes ; orge fine cuite au bouillon, et petites escalopes de volaille.

Consommé Printanier. — Cons. de volaille. — Garniture de carottes et navets levés à la colonne de 3 millimètres de diamètre et tombés au consommé ; petits pois, haricots verts en losanges, pointes d'asperges, rondelles d'oseille et de laitue. Pluches de cerfeuil.

Consommé Printanier Colbert. — Printanier comme ci-dessus, avec adjonction de petits œufs pochés.

Consommé Printanier aux quenelles. — Printanier avec adjonction de quenelles de volaille couchées en forme de cordons de la grosseur des légumes à la colonne.

Consommé aux Quenelles à la moelle. — Consommé ordinaire lié au tapioca. — Garniture de quenelles moelle à la cuiller pochées au consommé. — *Composition de l'appareil:* 180 grammes de moelle bien fraîche passée au tamis; lisser, ajouter 6 jaunes, 100 grammes de mie de pain fraîche et fine; une cuillerée à café de farine, demi-cuillerée persil haché, forte pincée sel fin, prise de poivre, pointe de muscade.

Consommé aux Quenelles viennoises. — Cons. ordinaire lié. — Garniture de quenelles de foie pochées au consommé. — *Apprêt des petits pois:* 100 grammes de foie de veau passé au tamis de fer, 50 grammes de mie de pain trempée et pressée, une cuillerée à café de farine, un œuf et 3 jaunes, pincée de sel fin et prise de poivre.

Queue de bœuf à la française (Pot.). — En marmite : 2 moyennes queues de bœuf (2 kil.), tronçonnées, 1 kil. rondelle de gîte de bœuf, et 1 kil. de jarret de veau ; aromatisation ordinaire ; 5 litres de consommé blanc. Temps de cuisson: 5 heures. — Clarification avec 500 gr. de viande maigre de bœuf et de veau, légèrement revenue, et singée de 3 cuillerées d'arow-root. — Garniture : les tronçons de queues ; carottes et navets tournés en gousse d'ail et cuits au consommé.

(Ce potage est celui que l'ancienne cuisine dénommait : le « Grand Hochepot ») ou potage aux queues mouillé au consommé d'empotage, lequel avait pour garniture les carottes et navets de la marmite, émincés et mitonnés au bouillon gras.

Consommé à la Rabelais. — Cons. de gibier additionné de 2 décilitres de vin de Vouvray réduit (pour 4 litres de consommé). — Garniture de petites quenelles d'alouettes couchées en chenilles et truffées; fine julienne de céleri en branches tombée au consommé.

Consommé Rachel. — Cons. de volaille lié. — Garniture : julienne de fonds d'artichauts et petits croûtons ronds (grandeur d'un décime), frits au beurre, évidés, et garnis chacun d'une belle lame de moelle pochée.

Consommé aux Raviolis. — Cons. ordinaire. — Garniture de raviolis d'une seule sorte ou garnis différemment. Le temps de pochage pour raviolis à potage, dont les dimensions sont sen-

siblement les mêmes, est de 12 ou 18 minutes, selon que l'élément de leur garniture est une purée déjà cuite, ou une farce crue.

Consommé à la Reine. — Cons. de volaille lié. — Garniture : royale de purée de volaille en cubes, et fine julienne de filets de volaille.

Consommé Réjane. — Cons. de volaille additionné d'une infusion de cerfeuil. — Garniture : royale Crécy au velouté, et royale crème aux avelines, détaillées en petites pastilles (confettis) ; œufs filés.

Consommé Renaissance. — Cons. de volaille clair. — Garniture de carottes et navets à la petite cuiller cannelée, cuits au consommé, et toutes primeurs. Royale de purée d'herbes aromatiques printanières liée au velouté et œufs entiers, détaillée en petites feuilles, avec emporte-pièces *ad hoc* de grandeurs différentes. Pluches de cerfeuil.

Consommé Richelieu. — Cons. de bœuf très fort. — Garniture abondante de quenelles de volaille à la cuiller, fourrées de gelée de volaille réduite, froide et hachée, de façon à obtenir des quenelles dont l'intérieur est liquoreux ; paupiettes de laitues farcies et pochées, grosse julienne de carottes et navets tombée au consommé. Pluches de cerfeuil.

Consommé à la Rossini. — Cons. de volaille légèrement lié. — Garniture de profiterolles noisettes fourrées d'une purée de truffes, et de foie gras.

Consommé Rothschild. — Cons. de gibier au fumet de faisan, additionné de Sauterne réduit, à raison de 5 centilitres au litre de consommé. — Garniture : royale de purée de faisan et purée de marrons en parties égales, avec une partie de sauce salmis de faisan ; julienne de truffes et julienne de filets d'ortolans.

Consommé à la royale. — Cons. de volaille lié au tapioca. — Garniture de royale ordinaire détaillée en cubes.

Consommé à la Rubens. — Cons. de volaille tomaté. — Garniture de jets de houblon tronçonnés (consommé de printemps).

Consommé au Sagou. — Cons. ordinaire ou de volaille. Proportions indiquées aux pâtes.

Consommé Saint-Hubert. — Cons. de gibier au fumet de venaison, additionné de Pouilly réduit (5 centilitres au litre de

consommé.) — Garniture : royale de purée de venaison (chevreuil) additionnée d'un tiers de purée de lentilles, et détaillée à l'emporte-pièce, forme croix (la croix symbolique de l'apparition) ; julienne de filets de lièvre.

Observation. — La dénomination « à la Saint-Hubert » implique toujours l'emploi du gibier noir désigné « comme petite venaison. »

Consommé au Salep. — Cons. de volaille ou ordinaire. (Voir aux *Pâtes*.)

Sarah-Bernhardt (Pot.). — Tapioca léger au cons. de volaille. — Garniture de petites quenelles de volaille au beurre d'écrevisses, couchées en chenilles ; rondelles de moelle bien fraîche, pochée ; pointes d'asperges et julienne de truffes.

Observation. — Les méthodes d'exécution de ce potage, dont le principe réel n'est rien moins qu'établi, diffèrent tellement, que nous adoptons celle qui est la plus généralement usitée.

Consommé à la Sévigné. — Cons. de volaille clair. — Garniture : quenelles de volaille à la cuiller, petites laitues braisées et parées, petits pois et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Soubrette. — Cons. de volaille légèrement tomaté et cayenné. — Garniture de petites quenelles rondes et plates, plaquées d'un rond de truffe pour simuler un œil ; queues de petites crevettes roses.

Consommé à la Souveraine. — Cons. de volaille. — Garniture de grosses quenelles de volaille à la cuiller fourrées d'une brunoise ; petits pois, pluches de cerfeuil.

Consommé Tapioca. — Au cons. ordinaire ou de volaille, selon les proportions établies.

Consommé à la Théodora. — Cons. de volaille. — Julienne de filets de volaille et truffes ; pointes d'asperges et royale ordinaire en dés.

Consommé à la Tosca. — Cons. de volaille lié légèrement. — Garniture de fine julienne de carottes, petites quenelles au foie gras truffées, petites profiterolles fourrées d'une purée de volaille à la pistache.

Consommé à la Trévise. — Tapioca léger au cons. de volaille. — Garniture de filets de volaille, truffes et langue écarlate en julienne.

Consommé à la Tsarine. — Cons. à l'essence de fenouil. — Garniture de vésiga en dés cuit au consommé.

Consommé Vatel. — Cons. de poisson à l'essence de sole. — Garniture : royale de bisque, et filets de sole en petits losanges.

Consommé à la Valenciennes. — Semoule légère avec chiffonnade de laitue et d'oseille. Cerfeuil concassé.

Observation. — Ce potage se différencie du pot. Léopold, en ce qu'il se fait invariablement au consommé, tandis que le Léopold se fait le plus souvent au lait.

Consommé à la Vénitienne. — Cons. à l'essence de cerfeuil, estragon et basilic. — Garniture de riz poché et petits gnokis au parmesan.

Consommé au Vermicelle. — (Voir aux *Pâtes.*)

Consommé au Vertpré. — Tapioca léger, avec garniture de pointes d'asperges, petits pois, haricots verts en losanges, rondelles pochées d'oseille et de laitue, pluches de cerfeuil.

Consommé Véron. — Cons. ordinaire au Porto et à l'essence de truffe. — Garniture : royale de flageolets et julienne de poivrons.

Consommé au faux Vésiga. — Pieds de veau blanchis, cuits au cons. avec carcasses de vol. et aromates. Cuisson clarifiée, garnie des tendrons de pieds coupés en dés, et de petites quenelles de volaille.

Consommé à la Viennoise. — Cons. de bœuf au paprika. — Garniture de julienne de crêpes au fromage, et gnokis de pommes de terre au parmesan.

Consommé à la Villeneuve. — Cons. de volaille. — Garniture de laitues farcies (farce de vol. à la langue écarlate) et braisées; crêpes masquées de farce au jambon passées au four pour pochage et détaillées en petits rectangles, royale ordinaire en pastilles.

Consommé des Viveurs. — Cons. de volaille à l'essence de betterave, additionné de 5 centilitres de bière réduite au litre. — Garniture de céleri braisé émincé, et de diablotins au paprika.

Consommé Windsor. — Pieds de veau blanchis, cuits en mirepoix au vin blanc, détaillés en julienne et tenus au chaud. Cons. corsé additionné de la cuisson des pieds tirée à clair, et d'une légère infusion d'herbes à tortue. — Comme garniture : la julienne de pieds, et petites quenelles de volaille avec jaunes d'œufs durs hachés dedans.

Consommé à la Xavier. — Cons. de volaille. — Garniture : royale de crème de riz additionnée d'un tiers de purée de volaille, détaillée diversement. Petits pois et pluches de cerfeuil.



SÉRIE DES POTAGES LIÉS

La série des potages liés se subdivise en trois classes qui sont : 1° les *Purées* proprement dites, simples ou composées; 2° les *Veloutés;* 3° les *Crèmes*.

Les Purées.

Leurs éléments et facteurs de liaison : Les purées se composent d'un élément de base, comme légume, volaille, gibier, crustacés ; appuyé d'un facteur de liaison, qui est : *riz* pour les purées de légumes, de volaille et de crustacés; *pommes de terre* pour les purées à base d'herbes ; *lentilles* pour toutes purées de gibier. Les purées à base de farineux comme haricots et lentilles, et féculents comme pommes de terre n'en ont pas besoin.

Nota : Dans l'ancienne cuisine, le principal, sinon l'unique facteur de liaison des purées, était du pain en gros dés frits au beurre, et ce procédé qui mérite d'être repris par la cuisine moderne donnait aux potages un incomparable moelleux.

Pour les veloutés ou crèmes de poissons, nous conseillons l'emploi, comme facteur de liaison, d'une panade claire que l'on obtient en faisant mitonner pendant un quart d'heure 400 grammes de flûte en tranches dans 2 litres et demi de lait bouillant, assaisonné de sel et mignonnette.

Mouillement et proportions des éléments de liaison : Le mouillement des purées se fait au consommé blanc ou au consommé de gibier, selon la nature de l'élément de base de la purée et, incidemment, au lait, pour certaines purées de légumes. En règle générale, les proportions de l'élément de liaison se comptent à raison : de 60 grammes de riz, 100 grammes de lentilles, 200 grammes de pommes de terre, ou 250 grammes de croûtons de pain frits au beurre, par litre de potage ; ou par 350 grammes de légumes, et 375 à 400 grammes de chairs de volaille, de gibier, ou de crustacés.

Traitement et mise à point : Les purées à base de légumes doivent être dépouillées (purifiées), à ébullition douce pendant une demi-heure ; les autres sont mises au bain au premier bouillon, après avoir été passées une dernière fois au chinois fin. Toutes se

beurrent à la dernière minute, et à raison de *80 à 100 grammes* de beurre au litre.

Garnitures : Les purées sont garnies selon leur nature, soit : 1° de croûtons en dés frits au beurre, à raison de 50 grammes au litre de potage ; 2° de croûtons de filets de volaille ou de gibier fournis par des filets de ceux-ci réservés *ad hoc*, ou de petites quenelles tirées de ces mêmes filets réservés crus ; 3° de croûtons de chairs des crustacés qui constituent l'élément de base de ces purées.

Changement de destination : Par la transposition d'apprêts exposée ci-dessous, un grand nombre de purées sont susceptibles d'être transformées en *veloutés* ou en *crèmes*, par une simple addition de velouté de volaille, ou de poisson, ou de béchamel claire à leur élément principal, et en remplacement de l'élément de liaison ; tandis que, par la nature de leurs éléments, d'autres restent invariablement purées.

Les Veloutés.

Ont pour base : Un velouté ordinaire s'il s'agit de légumes traités par ce mode ; un velouté de volaille ou de poisson, selon qu'il s'applique à l'un ou l'autre de ces éléments. Ce velouté s'obtient à raison de 100 grammes de roux blanc par litre de mouillement, lequel est de : consommé ordinaire, de volaille ou de poisson, selon qu'il s'agit de légumes, de volaille ou de poisson.

Dosage des veloutés : Tout potage lié traité par ce mode, l'est dans les proportions suivantes : Le velouté représente la moitié du potage ; la purée qui le caractérise représente un quart, et le consommé pour mise à point finale un quart.

Exemple : Proportions pour 4 litres de velouté de volaille à la reine : Velouté de volaille : 2 litres. Purée de volaille, fournie par une pièce de 15 à 1.600 grammes : 1 litre. Consommé pour mise à point : 1 litre.

Règles générales d'apprêt : 1° Certains éléments de base, comme volaille et poissons, doivent être cuits dans le velouté même. Les chairs (désossées s'il s'agit de volaille) sont ensuite pilées, allongées avec le velouté, passées à l'étamine, et le potage est mis à point de consistance, par l'addition finale du consommé ; 2° s'il s'agit de gibiers, ceux-ci sont au préalable rôtis ou sautés, et les chairs pilées sont adjointes au velouté pour le passage à l'étamine ; 3° s'il s'agit de légumes, ceux-ci y sont ajoutés après avoir été,

selon leur nature, blanchis et étuvés au beurre (herbes), ou simplement étuvés au beurre (racines en général) ; 4° s'il s'agit de crustacés, ceux-ci sont cuits en mirepoix selon la règle, puis pilés et adjoints au velouté pour le passage à l'étamine.

Liaison et mise à point : La liaison des veloutés se dose à raison de 3 jaunes et 1 décilitre de crème par litre de potage ; la mise à point finale se fait avec 80 à 100 grammes de beurre au litre.

Les garnitures : Sont fournies par l'élément de base du velouté, et sous forme de : croûtons, julienne, quenelles, royales ; ou bien de brunoises, fins printaniers, et sobres chiffonnades quand cet élément est un légume. En certains cas, ces garnitures s'augmentent de riz poché, à raison de 1 cuillerée au litre de potage.

La caractéristique des veloutés : Est invariable en ce sens que : Tout potage lié traité par ce mode est représenté par : 2 parties de velouté, 1 partie de purée de l'élément qui caractérise le potage, 1 partie de consommé pour mise à point de consistance, et par la liaison aux jaunes et à la crème.

Les Crèmes.

Leur caractéristique : Elles se différencient des veloutés en ce que : 1° le lait y remplace, en de nombreux cas, la moitié et même tout le consommé de mouillement de cuisson et de mise à point finale ; 2° le velouté est remplacé, et exactement dans les mêmes proportions, par une béchamel claire ; 3° elles ne comportent pas de liaison aux jaunes d'œuf.

Mise à point et garnitures : Ces potages ne se beurrent pas, et se mettent à point avec 2 décilitres et demi de crème bien fraîche au litre. Comportant les mêmes éléments de purées bases que les veloutés, ils prennent les mêmes garnitures.

Potages liés pouvant être préparés indifféremment comme Purées simples, Veloutés ou Crèmes.

(PROPORTIONS ÉTABLIES POUR 4 LITRES DE POTAGE)

OBSERVATION. — 1° Les potages de cette première série sont exposés sous forme de purées. Si donc, l'un ou l'autre doit être servi sous forme de velouté, il y a simplement à ajouter 2 litres de velouté et 1 litre de consommé à la purée initiale, apprêtée sans facteur de liaison (comme riz, lentilles, etc.) que

le velouté remplace, et à le mettre à point avec liaison et beurre dans les proportions indiquées à l'exposé des veloutés. Traitée par ce mode, la « purée à l'algérienne », par exemple, deviendra le « velouté à l'algérienne ».

2° Si leur transformation doit se faire en crèmes, le velouté sera remplacé par de la béchamel, et le consommé pour mise à point de consistance sera remplacé par du lait. Ainsi traitée, la purée précitée deviendra la « crème à l'algérienne », avec addition de 2 décilitres et demi de crème, au litre de potage.

3° Partout où, à la suite de l'exposé des purées, ne figure pas l'indication de la garniture, il faut comprendre que cette garniture se compose de *croûtons en dés* frits au beurre.

4° Ayant établi plus haut les proportions de beurre et de liaison par litre de potage, nous ne les répéterons pas. Nous indiquerons simplement la liaison par l'abréviation : « Liais. ord. ».

5° Les poids indiqués dans la série des Potages liés doivent être considérés comme « poids nets ».



PURÉES

Algérienne. — 2 kil. de patates douces, épluchées, cuites avec 2 litres de consommé et 25 grammes d'avelines torréfiées et broyées. Passer. Mettre à point avec 1 litre de consommé, et 25 grammes de beurre d'avelines.

Cérès. — 1 kil. 250 de blé vert trempé, cuit avec 1 litre et demi d'eau et 1 litre et demi de consommé. Ajouter 500 grammes de pommes de terre cuites à l'anglaise, et passer le potage. Pluches de cerfeuil.

Bisque d'Écrevisses. — 60 écrevisses à bisque du poids moyen de 40 grammes. *Mirepoix :* 100 grammes carottes, 100 grammes oignon, brindille de thym, demi-feuille de laurier, 5 grammes queues de persil, 1 cuillerée de cognac flambé, 4 décilitres vin blanc. Liaison : 400 grammes de riz. *Mouillement :* 3 litres de consommé.

Procédé : 1° Faire revenir la mirepoix au beurre, ajouter les écrevisses et les sauter dedans jusqu'à ce qu'elles soient bien rouges ; assaisonner de 25 grammes de sel, poivre du moulin ; arroser avec le cognac et le vin blanc, et laisser tomber. Mouiller d'un demi-litre de consommé blanc, et cuire 10 minutes. — 2° Cuire le riz avec 1 litre et demi de consommé. Décortiquer les écrevisses, et réserver les queues et 20 coffres. Piler le reste avec la mirepoix, le riz et le fonds de cuisson. Passer à l'étamine ; diluer la purée avec consommé (1 litre environ), faire donner un bouillon, passer au chinois, et mettre au bain. Finir au moment avec 300 grammes de beurre, 2 décilitres de crème double, et relever au cayenne. — Garniture : Les queues d'écrevisses en dés et les coques, parées, farcies de farce de poisson à la crème, et pochées au moment.

Bisque à l'Ancienne. — Même procédé, en remplaçant le riz par 800 grammes de croûtons de pain frits au beurre, et mitonnés avec les écrevisses.

Bisque de Homard. — Même procédé. Remplacer les écrevisses par 2 kil. de homard vivant. Chair de homard en dés comme garniture.

Bisque de Crevettes. — Même procédé, en employant

1500 grammes de crevettes crues. Mise à point avec 400 grammes de beurre de crevettes. — Garniture : 100 grammes de queues décortiquées.

Bisque de Langoustines. — Même procédé, avec 2 kil. de langoustine comme élément de base. — Garniture de queues de langoustines finement escalopées.

Bonvalet. — 400 grammes navets, 400 grammes pommes de terre, et 200 grammes de blancs de poireaux émincés et étuvés au beurre et à blanc. Mouiller avec 1 litre et demi de consommé blanc, ajouter 1 litre de haricots blancs cuits, ou crus s'ils sont frais. Passer. Mise à point avec liaison ordinaire et 250 grammes beurre. — Garniture : 2 cuillerées haricots verts en losanges, 2 cuillerées de petits pois, 2 cuillerées de royale nivernaise en dés.

Bressanne. — 1 kil. 500 de potiron (poids net) cuit avec 1 litre et demi de lait, sel et sucre, et 400 grammes de croûtons de pain frits au beurre. Passer, allonger avec 1 litre de lait, beurrer et compléter avec 2 décilitres de crème. — Comme garniture : 125 grammes de pâtes d'Italie pochées.

Céleris. — 1 kil. 500 de blanc de céleri blanchi, émincé et étuvé avec 100 grammes de beurre. Mouiller de 3 litres de consommé blanc, et ajouter 1 kil. de pommes de terre pour liaison. Passer et beurrer.

Charlotte. — 400 grammes de blancs de poireaux étuvés au beurre ; 1 kil. 500 de pommes de terre ; 2 litres de consommé et 500 grammes de cresson alénois, ajouté 5 minutes avant la fin de cuisson. Passer, et finir avec 250 grammes de beurre.

Chevrière. — 200 grammes de blancs de poireaux passés au beurre avec 1 kil. 500 de pommes de terre émincées ; 2 litres de consommé ; 300 grammes d'herbes étuvées (laitue, oseille, cerfeuil, pimprenelle fraîche). Passer. Finir avec 400 grammes de beurre printanier aux herbes (V. *Beurres composés*.) — Garniture : Croûtons de pommes de terre en petits dés rissolés.

Chicorée. — 1 kil. 500 de chicorée blanchie, hachée et étuvée avec 200 grammes de beurre. Mouiller d'un litre de consommé blanc, ajouter 1 kil. de pommes de terre. Passer et mettre à point avec 1 litre de lait. Pluches.

Clermont. — 2 kil. de marrons écorcés, 400 grammes

de céleri blanchi et ciselé, 200 grammes d'oignons passés a
beurre. Mouiller de 2 litres de consommé. Passer, et mettre
point de consistance avec 1 litre de lait. — Garniture : Rondelle
de tout petits oignons fondues au beurre et bien dorées
150 grammes de pâtes d'Auvergne pochées.

Choisy. — 1 kil. 500 de laitues blanchies et étuvées a
beurre. Liaison de pommes de terre; complément d'éléments e
traitement comme pour la chicorée.

Compiègne. — 750 grammes de haricots blancs secs bie
trempés, cuits avec 2 litres d'eau ; 25 grammes sel ; 125 gramme
d'oignons ciselés passés au beurre ; 250 grammes carottes ; 1 bou
quet garni avec 1 clou de girofle. Passer, et finir avec 1 litre d
lait, 300 grammes d'oseille ciselée, fondue au beurre, et pluches

Cormeilles. — 2 kil. 250 de haricots verts blanchis, tenu
bien verts et un peu fermes, étuvés avec 1 kil. de pomme
de terre et 2 litres consommé blanc. Passer, finir avec 1 demi-litr
de lait. — 125 grammes haricots verts en losanges comme garni-
ture.

Cressonnière. — 1 kil. 500 de feuilles de cresson étuvée
avec 200 grammes de beurre. Mouiller de 2 litres consommé blan
et ajouter 1 kil. de pommes de terre. Passer et finir avec 1 demi-
litre de lait. — Comme garniture : 100 grammes de feuilles d
cresson mises dans le potage 5 minutes avant de servir.

Dubarry. — 1 kil. 200 de chou-fleur blanchi, cuit avec 1 kil
de pommes de terre et 2 litres de lait. Passer et finir ave
1 demi-litre de lait. Comme Purée, ce potage se garnit de croûtons
comme Velouté ou comme Crème les croûtons sont remplacés pa
des petits bouquets de choux-fleurs, prélevés sur ceux qui on
servi à composer le potage. Pluches de cerfeuil dans tous les cas

Égyptienne. — 800 grammes de blancs de poireaux e
150 grammes d'oignons passés au beurre. Mouiller de 2 litres d
consommé, ajouter 500 grammes de riz. Passer et finir ave
1 litre de lait.

Endives. — 1 kil. 500 d'endives étuvées pendant une demi
heure avec 200 grammes de beurre, 1 jus de citron ; 25 gramme
sel, 50 grammes sucre et 2 décilitres de consommé. Ajouter 1 kil
de pommes de terre, et 2 litres de consommé. Passer et finir ave
1 demi-litre de lait.

Flamande. — 1 kil. 500 de choux Bruxelles blanchis, et étuvés au beurre; 1 kil. pommes de terre, 2 litres consommé blanc. Cuire, passer et finir avec 1 demi-litre de lait.

Freneuse. — 1 kil. 500 de navets émincés, blanchis, tombés au beurre et finis avec 1 demi-litre de consommé; 500 grammes de pommes de terre cuites avec 1 demi-litre consommé. Passer, réunir les 2 purées et finir avec 1 litre de lait.

Gasconne. — 500 grammes d'oignons ciselés passés à la graisse de confit d'oie; ajouter 1 kil. 500 de tomates, 1 litre de consommé, 1 pointe d'ail, 4 cuisses d'oie confites et cuire. Retirer les cuisses, passer, et finir avec 1 litre de consommé. — Comme garniture : chair de cuisses d'oie en dés.

Georgette. — Les fonds et le blanc de 16 artichauts, blanchis et étuvés au beurre. Retirer 6 fonds sur le nombre. Ajouter au reste 600 grammes de croûtons de pain en dés passés au beurre, 2 litres de consommé, et cuire. Piler les fonds, passer le tout à l'étamine, et finir avec 1 demi-litre de lait et les 6 fonds réservés, pilés avec 400 grammes de beurre et passés au tamis fin. — Comme garniture : 4 décilitres de perles pochées au consommé.

Herbes (Aux). — 250 grammes d'oseille, 100 grammes de feuilles de cresson, 100 grammes cerfeuil et pimprenelle fraîche; ciselés, étuvés au beurre et ajoutés à 1 kil. 500 de pommes de terre et 2 litres et demi d'eau. Cuire, passer et finir avec 400 grammes de beurre printanier aux herbes, additionnées de quelques feuilles de basilic. Pluches.

Malakoff. — 2 litres de purée Parmentier à point comme consistance, et 2 litres purée de tomate de même. Ajouter 250 grammes d'épinards nouveaux taillés en julienne, blanchis un instant, et étuvés au beurre.

Maria (aussi dénommée : *Québec*). — 900 grammes de haricots blancs secs. Les cuire à l'eau avec garniture ordinaire, et les passer avec 1 litre de leur cuisson. Mettre à point avec 1 litre consommé blanc et 1 demi-litre de lait. — Comme garniture : 400 grammes de petit printanier et pluches.

Marianne. — 1 litre de purée de potiron (1 kil. cru); 7 décilitres de purée Parmentier (650 grammes pommes) et 3 décilitres d'oseille fondue au beurre. Mise à point avec 2 litres de con-

sommé blanc. — Comme garniture : Minces rondelles de flûte semées de fromage râpé et gratinées.

Musard. — 1 litre de flageolets secs, ou 2 litres un quart de flageolets frais dans la saison. Cuire à l'eau avec garniture ordinaire ; passer, et mettre à point de consistance avec 2 litres de consommé et 1 demi-litre de lait. — Garnitures : de croûtons pour la purée ; de petits flageolets verts pour le velouté ou la crème. Pluches en tous les cas.

Norwégienne. — 2 kil. de choux-raves émincés, blanchis, cuits avec 2 litres de lait. Passer à l'étamine et mettre à point avec demi-litre de lait. — Comme garniture : 200 grammes de julienne de betterave étuvée au beurre.

Orties. — 1 kil. 250 d'orties fraîches blanchies et étuvées au beurre ; 1 kil. de pommes de terre. Pour mouillement et traitement, tout comme la purée de chicorée.

Palestine. — 2 kil. de topinambours émincés et étuvés au beurre ; 50 grammes d'avelines torréfiées et broyées. Comme mouillement : 2 litres de consommé. Cuire, passer à l'étamine et mettre à point avec 1 demi-litre de lait dans lequel on aura délayé 80 grammes de fécule.

Parmentier. — 100 grammes de blancs de poireaux passés au beurre ; 1 kil. 500 de pommes de terre, et 2 litres de consommé. Cuire, passer, et finir avec 200 grammes de beurre et demi-litre de crème. Pluches.

Pastourelle. — 150 grammes de poireaux, 150 grammes d'oignons et 200 grammes de mousserons revenus au beurre. Ajouter 1 litre et demi de consommé et 1 kil. 200 de pommes de terre. Passer et finir avec 1 litre de lait. — Garniture : mousserons émincés et bien étuvés au beurre ; pommes de terre en petits dés, sautées au beurre, et bien rissolées.

Potiron à la Bourgeoise. — 1 kil. 500 de potiron cuit à l'eau salée (2 litres d'eau) à raison de 8 grammes au litre. Passer ; mettre la purée à point avec l'eau de cuisson et 1 litre de lait. Assaisonner de sucre à raison de 8 grammes au litre, et pocher dans le potage 125 grammes de vermicelle.

Potiron à la Champenoise. — 1 kil. 200 de potiron et 300 grammes de pommes de terre cuits et finis comme ci-dessus.

Pas de sucre dans l'assaisonnement. — Garniture : 150 grammes de laitue et oseille ciselées et fondues au beurre.

Potiron à la Maraîchère. — Mêmes proportions et traitement que pour la purée de potiron champenoise. — Garniture : 100 grammes de blanc de poireau émincé cuit au beurre, 4 cuillerées de petits pois, 4 cuillerées de riz poché à l'eau légèrement salée. Pluches.

Portugaise. — 100 grammes de lard râpé, 200 grammes d'oignons hachés, 100 grammes de carottes, fragments de thym et de laurier. Passer cette mirepoix au beurre ; ajouter 1 kil. 500 de tomates pressées, 4 grammes d'ail, 15 grammes de sucre, 300 grammes de riz et 2 litres de consommé. Cuire doucement, passer et finir avec 400 grammes de beurre de tomate. (V. *Beurres composés.*) — Garniture : 4 cuillerées de riz cuit à l'eau, et autant de tomates pelées concassées et légèrement sautées au beurre.

Pourpier. — Mêmes procédés, proportions et garniture que pour le *Cressonnière*, en remplaçant le cresson par du pourpier.

Québec. — Se confond avec la purée Maria (Voir ce mot).

Reine. — 1 volaille du poids de 1500 grammes, pochée dans 2 litres de consommé de volaille avec 400 grammes de riz. Retirer les filets et les réserver pour croûtons de la garniture. Désosser le reste, piler avec le riz, allonger avec 1 litre de consommé, passer à l'étamine et mettre en ébullition. Retirer au premier bouillon ; passer de nouveau au chinois fin, et finir au moment avec : liaison de 12 jaunes et 4 décilitres de crème ; et 400 grammes beurre. — Comme garniture : Les filets réservés détaillés en petits dés.

Soissonnaise. — 1 litre de haricots blancs secs, cuits avec garniture ordinaire. Passer et mettre à point avec 2 litres de consommé et demi-litre de lait. Finir avec 250 grammes de beurre.

Solférino. — 200 grammes de blancs de poireaux, 200 grammes de carottes et 100 grammes d'oignons étuvés avec 200 grammes de beurre. Ajouter : 1 kil. de tomates crues et 800 grammes de pommes de terre ; mouiller de 1 litre et demi de consommé ordinaire. Cuire, passer, et mettre à point de consistance avec 1 demi-litre de consommé. — Garniture : 4 cuillerées de boules de pommes de terre, cuites à l'anglaise ; 4 cuillerées haricots verts coupés en losanges ; pluches de cerfeuil.

Villars. — 1 litre de purée d'artichauts ; trois quarts de litre de purée Musard, 2 décilitres et demi de purée Soubise. Mise à point avec 2 litres de consommé. — Garniture : Croûtons en dés.

Observation. — Nous rappelons encore une fois que toutes les Purées ci-dessus, sont susceptibles d'être servies aussi comme Veloutés ou Crèmes par la transposition explicitement exposée au commencement de la série.

2° POTAGES LIÉS NE POUVANT ÊTRE SERVIS QUE COMME PURÉES OU CRÈMES

Nota. — Les quantités de purées indiquées ci-dessous sont comprises à consistance de potage prêt à servir. Pour la transposition de ces Purées en Crèmes on remplace tout ou partie du consommé de mouillement par du lait. De même, l'élément de liaison, quand la purée en comporte, est remplacé par une quantité équivalente de béchamel ou de Velouté à la Crème. Nous répétons que les purées se finissent avec 80 à 100 grammes de beurre au litre, et les crèmes avec 2 décilitres et demi de crème double. Tous les potages décrits dans cette série peuvent donc être inscrits sur les menus, soit comme Purée, soit comme Crème. Enfin, partout où une garniture spéciale n'est pas indiquée, la garniture est de croûtons frits pour les Purées, et est empruntée à l'élément principal pour les Crèmes : soit, boules de carottes pour la Crécy ; de navets pour la Freneuse, etc.

Andalouse. — 2 litres et demi de purée de tomates, 1 demi-litre de Soubise aux oignons d'Espagne, et 1 litre de consommé blanc pour mise à point. — Garniture : Fine julienne *d'un* poivron doux, 2 cuillerées de riz poché, et 2 cuillerées de dés de tomate pochés au consommé.

Balvet ou Jubilée. — 2 litres et demi de purée de pois, 1 litre de consommé blanc et 1 demi-litre de légumes de la croûte au pot.

Blaze. — 3 litres de purée de perdreau, 1 litre purée de foie gras (600 grammes de foie) ; 1 décilitre et demi d'essence de perdreau ajoutée au moment de servir. — Garniture : Julienne courte de truffe et de filets de perdreau.

Chasseur. — 1 lapin de garenne, 1 perdrix, 1 faisan moyen (au total, 1 kil. 700 environ). Rôtir les gibiers et les mettre à cuire pour purée avec 1 litre de lentilles, et 2 litres de consommé de

gibier. Désosser, piler les chairs, passer à l'étamine avec les lentilles et cuisson, et finir avec 1 décilitre de cognac flambé. — Garniture : champignons finement émincés et sautés au beurre.

Chicago. — 3 litres de purée de tomates, demi-litre de consommé à l'estragon et demi-litre de perles du Japon ; soit 200 grammes de perles pochées.

Choiseul. — 2 litres et demi de purée de lentilles, 1 litre de fumet de gibier, 2 décilitres et demi d'oseille ciselée fondue au beurre. — Garniture : 2 décilitres et demi de riz poché (1 décilitre cru).

Condé. — 1 litre de haricots rouges (1 kil.) marqués à l'eau froide (3 litres) et portés doucement à l'ébullition. Écumer et ajouter demi-litre de vin rouge bouillant ; bouquet et oignon piqué. Piler, passer à l'étamine et beurrer comme de coutume.

Conti. — 250 grammes de lard de poitrine en dés et blanchi ; 2 litres de lentilles trempées, 2 litres et demi de consommé blanc ; garniture aromatique ordinaire des légumes secs. Cuire, passer et beurrer comme d'habitude. Pluches.

Conti à la Brunoise. — 3 litres de purée Conti à consistance de purée potage ; 1 litre de Brunoise épaisse au consommé. Pluches.

Conti à la Clermont. — 3 litres de purée Conti, 1 litre de consommé aux pâtes d'Auvergne (500 grammes de pâtes) et 50 grammes de rondelles de petits oignons, fondues au beurre, et de belle couleur dorée.

Crécy. — 1 kil. 250 de rouge de carottes, étuvé avec 200 grammes de beurre; 100 grammes d'oignon ciselé et brindille de thym. Mouiller avec 2 litres et demi de consommé blanc ; ajouter 300 grammes de riz, ou le même poids de croûtons de pain passés au beurre, 20 grammes de sel et autant de sucre. Cuire doucement, passer et finir comme de coutume.

Crécy au riz, aux perles, etc. — Quel que soit l'élément employé pour remplacer les croûtons ordinaires, cet élément donne son nom au potage, et doit être poché au consommé, et à raison de 75 grammes au litre de potage. Une fois poché, on complète cet élément avec du consommé pour faire 1 litre, et on l'ajoute à 3 litres de purée Crécy ordinaire.

Gibier (Purées de). — 1° Quel que soit le gibier employé, il faut toujours compter 1 kil. 250 à 1 kil. 500 (poids brut) de ce gibier pour 4 litres de potage ; 2° Ce gibier doit être rôti comme pour salmis ; 3° Si la garniture comporte des quenelles, les filets sont retirés à cru, et cuits si cette garniture est en dés ou en royale ; 4° Ces gibiers sont finis de cuire avec un kil. de lentilles (1 litre) et 2 litres de consommé de gibier ; 5° Après désossage, les chairs sont pilées avec les lentilles, et la purée, allongée avec la cuisson, est passée à l'étamine. Ne se dépouillent pas.

Nota. — Pour les crèmes, on supprime la moitié des lentilles qui est remplacée par l'équivalent de Velouté de gibier serré.

Pois diverses (Purées de). — 1° 2 litres de purée de pois frais vivement cuits à l'anglaise. Égoutter, piler, et chauffer la purée dans 2 litres de consommé. Ainsi traitée la purée est de teinte parfaite.

2° 2 litres et demi de pois frais étuvés avec 200 grammes de beurre, 100 grammes de chiffonnade de laitue, 200 grammes de vert de poireau, 15 grammes de cerfeuil, sel et sucre et 2 décilitres d'eau. Piler, délayer avec 2 litres de consommé et passer à l'étamine. Cette purée est de teinte moins vive que la précédente, mais d'une saveur plus fine.

3° (dite *purée aux croûtons*). — 1 kil. de pois cassés, cuits avec 1 litre et demi d'eau, crosse de jambon et mirepoix composée de : 125 grammes de lard, 125 grammes de carottes, 100 grammes d'oignon, 200 grammes de vert de poireau, thym et laurier. Cuire doucement, passer et mettre à point avec demi-litre de consommé blanc.

Esaü. — 3 litres de purée de lentilles, et 1 litre de consommé au riz (soit 300 grammes de riz poché.)

Jubilée. — Dénomination adoptée en Angleterre pour désigner le potage Balvet.

Lison. — 2 litres purée de riz, 1 litre purée de céleri, 1 litre perles du Japon aù consommé (300 grammes).

Pompadour. — 3 litres et demi de purée de lentilles, un peu d'essence de truffes, 4 décilitres de perles du Japon pochées, et 50 grammes de boules de truffes de la grosseur des perles.

Saint-Germain. — 4 litres de purée de pois frais à point de

consistance. — Garniture : 4 décilitres de petits pois fins bien verts. Pluches.

Savoyarde. — 2 litres de purée de céleri-rave, 2 litres de purée de navets. — Comme garniture : rondelles de pommes de terre de 6 à 7 millimètres d'épaisseur, sautées au beurre, à cru ; masquées de fondue au fromage, et gratinées vivement au moment. *Fondue :* 2 décilitres de béchamel très serrée, 2 jaunes d'œufs, 100 grammes gruyère et autant de parmesan râpés.

Vigneronne. — 1 litre de purée de potiron ; demi-litre de purée Condé au vin rouge, 2 décilitres et demi de purée d'oignon et de poireau ; 2 litres un quart de consommé ordinaire. — Garniture de minces lames de pain bis séché.

Nota. — Pour le « Velouté Vigneronne » la purée doit, en raison de l'antagonisme des teintes, être remplacée par de la purée de haricots blancs.

3° POTAGES LIÉS NE POUVANT SE SERVIR QUE COMME VELOUTÉS OU CRÈMES

Nota. — Nous réitérons : 1° Que les Veloutés se lient à raison de 3 jaunes et 1 décilitre de crème, et se beurrent dans les proportions de 80 à 100 grammes au litre de potage. 2° Que les Crèmes ne se lient ni ne se beurrent, et se mettent à point avec 2 décilitres et demi de crème bien fraîche, au litre. 3° Que les proportions des Veloutés énumérés ci-dessous sont nettes, c'est-à-dire que ceux indiqués sont à consistance de potage. 4° Que les proportions totales sont toujours pour 4 litres de potage. 5° Que le lait pour les potages doit toujours être employé bouillant, et surtout non écrémé.

Agnès Sorel. — 2 litres de velouté de champignons et 2 litres de velouté de volaille. – Garniture : Julienne de champignons sautée au beurre et à cru ; de filets de volaille et de langue écarlate (1 cuillerée de chaque).

Procédé pour obtenir le velouté de champignons : 1 kil. de champignons frais nettoyés, pelés, pilés et passés à cru au tamis ; ajoutés à 1 litre et demi de velouté à consistance de potage, et passés à l'étamine au premier bouillon. « Liais. ord. »

Argenteuil. — 1 kil. 500 de pointes d'asperges vertes, cassées à l'extrémité de l'endroit flexible, blanchies 5 minutes et finies de cuire dans 2 litres et demi de velouté ordinaire. Passer

et mettre à point avec demi-litre de consommé. « Liais. ord. » — Garniture : Pointes d'asperges bien vertes. Pluches.

Artichauts. — 12 fonds de gros artichauts blanchis, étuvés au beurre, émincés et cuits dans 3 litres de velouté avec 8 avelines torréfiées et écrasées. Passer à l'étamine. — Garniture : 4 fonds étuvés au beurre et coupés en dés. « Liais. ord. »

Boïeldieu. — 3 litres et demi d'excellent velouté de volaille clair. — Garniture : Petites quenelles à la cuiller, et par tierces parties, fourrées à la purée de foie gras, à la purée de volaille, et purée de truffes (10 de chaque). « Liais. ord. »

Borély. — 1 kil. de pain de merlan poché, broyé, et dilué avec 3 litres de velouté de poisson. Passer à l'étamine. — Garniture : petites moules pochées et ébarbées, petites quenelles de merlan. « Liais. ord. » (*Créat. :* M. J.-B. Reboul.)

Bourdaloue. — 3 litres et demi de velouté à la crème de riz. « Liais. ord. » — Garniture de Royales à la Bourdaloue. (Voir à la *Série des consommés.*)

Bretonne. — 500 grammes de blancs de poireaux, 500 grammes d'oignons, 250 grammes de tomates, émincés, étuvés avec 200 grammes de beurre, et finis de cuire dans 1 litre et demi de velouté ordinaire. Passer à l'étamine et ajouter 1 litre de velouté de haricots blancs. « Liais. ord. » — Garniture : blanc de poireau et champignons crus émincés (70 grammes de chaque), étuvés au beurre.

Carmélite. — 500 grammes de chair de filets de merlans, et 500 grammes de filets de soles, étuvés avec 200 grammes de beurre et 1 jus de citron. Ajouter à 2 litres et demi de velouté de poisson et passer à l'étamine. « Liais. ord. » — Garniture : Julienne de 2 filets de soles pochés et 2 cuillerées de quenelles d'éperlans.

Carmen. — 3 litres de velouté à la crème de riz, et 1 litre de velouté de tomates. — Garniture du « velouté à l'Andalouse. »

Cardinal. — 3 litres et demi de velouté de poisson mis à point avec 300 grammes de beurre de homard, et 100 grammes de beurre rouge. — Garniture : Royale de homard détaillée en croix. « Liais. ord. »

Caroline. — 3 litres et demi de velouté à la crème de riz. « Liais. ord. » — Garniture : Royale de riz au lait d'amandes et 3 cuillerées de riz en grains, poché au consommé.

Chanoinesse. — 3 litres et demi de velouté de poisson, mis à point avec 350 grammes de beurre d'écrevisses. — Garniture : petites escalopes de laitances pochées. « Liais. ord. »

Chartreuse. — 3 litres et demi de velouté de volaille. « Liais. ord. » — Garniture Chartreuse. (Voir *Consommés.*)

Chevreuse. — Demi-litre de velouté de volaille, demi-litre de velouté de cerfeuil bulbeux, 2 litres et demi de semoule fine pochée au consommé. « Liais. ord. » — Garniture : Julienne de filets de volaille (2 cuillerées), julienne de truffes (1 cuillerée).

Colombine. — 4 pigeons raidis au beurre sans coloration, cuits dans 3 litres et demi de velouté de volaille avec grains d'anis écrasés (8 à 10). Désosser, piler les chairs, passer à l'étamine avec le velouté. « Liais. ord. » — Garniture : 2 cuillerées de quenelles de pigeon, 2 cuillerées julienne de filets de pigeons.

Comtesse. — 3 litres et demi de velouté d'asperges blanches, blanchies 5 minutes et cuites dans le velouté. Passer. « Liais. ord. » — Garniture : 3 cuillerées chiffonnade de laitue au beurre, et 3 cuillerées de sommités d'asperges blanches bien effeuillées.

Crevettes à la Normande (Velouté de). — Velouté de crevettes rouges (voir *Bisque de crevettes*) fini avec 4 décilitres de crème et 400 grammes de beurre de crevettes. — Garniture : 2 cuillerées de petites queues de crevettes et 2 petites huîtres pochées et ébarbées par personne. La cuisson des huîtres s'ajoute au velouté.

Crevettes à la Mignon (Velouté de). — Velouté de crevettes comme ci-dessus. — Garniture : 1 cuillerée de perles de truffes, 1 cuillerée de petits pois fins à l'anglaise, 1 cuillerée de petites quenelles au beurre de crevettes, et 1 cuillerée de petites quenelles blanches.

Dartois. — 3 litres de velouté aux haricots blancs (2 litres velouté et 1 litre purée de haricots), 1 litre de julienne au consommé, assez épaisse. Pluches.

Derby. — 3 litres de velouté de riz au Currie, demi-litre de velouté Soubise. « Liais. ord. » — Garniture : 2 cuillerées de petites quenelles au foie gras, 2 cuillerées perles de truffes, 2 cuillerées de riz en grains poché.

Dieppoise. — 100 grammes de blancs de poireaux fondus au

beurre et 100 grammes d'épluchures de champignons, ajoutés à 3 litres et demi de velouté de poisson. Passer, mettre à point avec la cuisson au vin blanc, passée, de 2 litres de petites moules. — Garniture : 2 cuillerées de queues de crevettes, et les moules décoquillées et ébarbées. « Liais. ord. »

Divette. — 2 litres de velouté d'écrevisses, et 2 litres velouté d'éperlans, liés l'un et l'autre séparément. — Garniture : Petites quenelles d'éperlans couchées en perles, perles de truffes, et queues d'écrevisses en dés.

Écrevisses à la Joinville (Velouté d'). — 3 écrevisses par personne. Dans la première partie de l'opération, procéder comme pour le bisque, en remplaçant le riz de liaison par 1 litre de velouté de poisson, dans lequel sont ajoutées les écrevisses et la mirepoix pilées. Passer et mettre à point avec 1 litre un quart de fumet de soles. Liaison ordinaire et 2 décilitres de crème pour finir. — Garniture : Queues d'écrevisses, truffes, champignons (2 cuillerées de chaque) en dés ou en julienne courte.

Écrevisses à la princesse (Velouté d'). — Procédé identique. — Garniture : Petites quenelles au beurre d'écrevisses, et petites pointes d'asperges.

Écrevisses à la Normande (Velouté d'). — Procédé identique. — Garniture : de petites huîtres pochées et ébarbées, à raison de 2 par personne. La cuisson des huîtres jointe au potage.

Écrevisses à la Lucullus (Velouté d'). — Procédé identique. — Garniture : Les coffres d'écrevisses parés, garnis d'une purée de truffes liée de fine farce de poisson (prop. égales) : queues d'écrevisses parées, fendues en longueur.

Éperlans (Velouté d'). — Les filets de 1 kil. d'éperlans, marqués et pochés avec de très fines rondelles d'oignon (100 grammes), 100 grammes de beurre, 1 jus de citron et un demi-décilitre de fumet de poisson. Ajouter 2 décilitres de velouté de poisson ou de panade au lait; broyer et passer à l'étamine. Mélanger à 2 litres et demi de velouté fin de poisson (fait avec sole, merlan et éperlans) et passer à nouveau. Finir avec liaison ordinaire et 200 grammes de beurre. Relever légèrement au cayenne.

Éperlans à la Dieppoise (Velouté d'). — L'apprêt du velouté de base reste le même, et s'additionne finalement de 2 dé-

décilitres de cuisson de moules ajoutée en même temps que la liaison. — Garniture : toutes petites moules ébarbées et queues de crevettes.

Éperlans à la Joinville (Velouté d'). — Velouté d'éperlans fini avec liaison ordinaire et beurre de crevettes. — Garniture : Comme pour le velouté d'écrevisses à la Joinville.

Éperlans à la Lucullus (Velouté d'). — Le même velouté de base, avec garniture de petites quenelles d'éperlans truffées.

Éperlans à la Princesse (Velouté d'). — Le même velouté de base, avec garniture de toutes petites quenelles d'éperlans au beurre, d'écrevisses, et pointes d'asperges bien vertes.

Éperlans à la Saint-Malo (Velouté d'). — 3 litres et demi de velouté d'éperlans fini avec 400 grammes de beurre de crevettes. « Liais. ord. » — Garniture : 2 cuillerées de petites queues de crevettes et autant de toutes petites quenelles de soles.

Excelsior. — 2 litres de velouté d'orge, et 1 litre un quart de velouté d'asperges vertes. « Liais. ord. » — Garniture : 4 cuillerées d'orge perlée bien fine, pochée et passée au consommé.

Germinal. — 3 litres et demi de velouté de volaille aromatisé à l'estragon. Liaison ordinaire et mise à point avec 400 grammes de beurre printanier aux herbes. — Garniture : 2 cuillerées de jets de houblon et autant de pointes d'asperges. Pluches.

Grenade. — 2 litres de velouté de volaille avec liaison, et 2 litres de velouté de tomates également lié. Verser en soupière ou servir en assiettes *sans mélanger*. — Garniture : Blanc de volaille en dés et 2 à 3 cuillerées de chair de tomate en dés, pochée au consommé.

Huîtres (Aux). — Par personne : 4 huîtres pochées et ébarbées, ajoutées, ainsi que leur cuisson, à 3 litres et demi de velouté de poisson fin. La liaison ordinaire.

Indienne. — 3 litres de velouté comme pour le « Derby ». Liaison de 12 jaunes dilués avec trois quarts de litre de lait de coco. — Garniture : 250 grammes de riz poché à l'indienne.

Jackson. — 1 litre de velouté Parmentier, 1 litre de velouté Musard, 1 litre de consommé blanc au tapioca, demi-litre de fine julienne de blanc de poireau, étuvée au beurre et finie au consommé. « Liais. ord. »

Jacqueline. — 3 litres et demi de velouté de poisson très léger. Liaison de 12 jaunes et 3 décilitres et demi de crème. — Garniture : 2 cuillerées de petites boules de rouge de carottes, levées à la cuiller et tombées au consommé, 1 cuillerée de petits pois fins bien verts, 1 cuillerée de pointes d'asperges, 2 cuillerées de riz poché.

Japonaise. — 1 kil. 200 de crosnes blanchis, étuvés au beurre et ajoutés à 2 litres et demi de velouté ordinaire. Piler et passer à l'étamine. Liaison habituelle. — Garniture : demi-litre de perles du Japon (cons. compris).

Judic. — 1 litre et demi de crème de volaille liée; 1 litre et demi de crème de laitues liée et trois quarts de litre de consommé blanc. — Garniture : Rondelles de feuilles de laitue (dimensions d'un sou) garnies à la poche de farce de volaille à la crème dressée en spirale, avec point de truffe au centre, et pochées juste au moment.

Juanita. — 3 litres de velouté léger au riz et lié ; trois quarts de litre de tomate en dés, fondue au beurre ; 2 décilitres de quenelles aux jaunes d'œufs durs. (Pour celles-ci, piler les jaunes avec la moitié de leur poids de farce de volaille et 1 jaune cru par 2 jaunes durs. Rouler en grosses perles et pocher au moment.)

Jussienne. — 1 kil. de « pain de volaille à l'ancienne », poché, broyé et passé au tamis. L'ajouter à 2 litres et demi de velouté de volaille et passer à nouveau. « Liais. ord. » — Garniture : 4 cuillerées à bouche de fine julienne de blanc de volaille.

Livonienne. — 3 litres de velouté d'épinards tenu clair. « Liais. ord. » — Garniture : 60 kloskis de la grosseur d'une toute petite noisette, pochés dans 1 bon litre de consommé. *Apprêt des kloskis :* pâte à choux sans sucre, additionnée d'une pointe d'échalote hachée, 20 grammes de jambon, et autant de petits croûtons de pain en dés par 100 grammes de pâte à choux.

Marie-Louise. — 4 litres de velouté de volaille, à l'orge. Liaison à la crème. — Garniture : 4 cuillerées de macaroni poché coupé en dés.

Marie-Stuart. — 3 litres de velouté léger à l'orge avec liaison ordinaire; 1 litre de brunoise à l'orge perlé cuite au consommé blanc. Pluches.

Martha. — 2 litres de velouté de volaille, 1 litre de velouté Soubise, 1 litre de consommé blanc. « Liais. ord. » — Garniture : petites quenelles à la cuiller (en farce de volailles aux fines herbes), fourrées d'une fine brunoise ; petits pois et pluches.

Mathilde. — 1 kil. 250 de concombres (poids de chair net), émincés, étuvés au beurre, et ajoutés à 2 litres et demi de velouté ordinaire. Compléter la cuisson, et passer à l'étamine. Liaison ordinaire. — Garniture : 4 cuillerées grosses perles de concombres blanchies et étuvées avec 50 grammes de beurre, 50 grammes de sucre et 1 décilitre consommé ; 4 cuillerées de riz poché.

Mathurine. — 3 litres de velouté clair de poisson, mis à point avec un demi-litre de purée de soles et la liaison ordinaire. — Garniture : petites quenelles de saumon.

Milanaise. — 2 litres de velouté ordinaire, un demi-litre de purée de tomates crue. Cuire, passer, et mettre à point avec 1 litre de consommé et liaison ordinaire. — Garniture : 4 cuillerées de macaroni fin, poché, taillé en becs de plumes ; 4 cuillerées de truffes blanches, jambon et champignons, en julienne courte ; 200 grammes de gruyère et parmesan râpés à part.

Morilles. — 1 kil. de morilles blondes, bien propres ; étuvées au beurre, et finies de cuire dans 3 litres de velouté. Passer à l'étamine. « Liais. ord. » — Garniture : 4 cuillerées de petites morilles blondes émincées et étuvées au beurre.

Nelusko. — 2 litres et demi de velouté de volaille clair, 1 litre de purée de volaille ; mis à point avec la liaison ordinaire, 300 grammes de beurre et 100 grammes de noisettes en poudre, ou finement hachées. — Garniture : petites quenelles forme chenille, en farce de volaille additionnée, par 100 grammes, d'une cuillerée de poudre d'avelines torréfiées.

Nivernaise. — 1 kil. 200 de rouge de carottes, étuvé au beurre, et cuit avec 2 litres de velouté ordinaire clair. « Liais. ord. » allongée d'un demi-litre de consommé blanc. — Garniture : 5 cuillerées de fine brunoise de carotte.

Orge. — 1 kil. 500 d'orge perlé, lavé et cuit avec 2 litres de consommé, et 125 grammes de céleri en branches. (Temps de cuisson : 2 heures au minimum.) Piler, passer à l'étamine ; relâ-

cher avec un demi-litre consommé blanc, et mise à point avec liaison ordinaire.

Orléans (à la d'). — 3 litres et demi de velouté de volaille avec liaison ordinaire. — Garniture : petites quenelles en farce de volaille, forme chenilles : 1° au beurre d'écrevisses ; 2° à la purée d'herbes ; 3° à la crème.

Princesse. — 2 litres de crème de riz claire ; 1 litre et demi de crème de volaille. « Liais. ord. » — Garniture : toutes petites escalopes de filets de volaille, et 4 cuillerées de pointes d'asperges blanches. Pluches.

Régence. — 4 litres de crème d'orge dans les proportions ci-dessus. (V. *Orge*.) Mise à point avec liaison ordinaire et 50 grammes de beurre d'écrevisses. — Garniture : petites quenelles de volaille en chenilles, au beurre d'écrevisses ; 2 cuillerées d'orge fine pochée, et 2 cuillerées de petites crêtes de coq.

Reine-Margot. — 3 litres et demi de crème de volaille liée, et un demi-litre de lait d'amandes. — Garniture : 4 cuillerées de petites quenelles de volaille forme chenille, à la pistache (farce additionnée de 25 grammes purée de pistaches par 100 grammes.)

Rossini. — 4 litres de velouté de volaille léger avec liais. ord., mis à point avec beurre de foie gras (200 grammes de parfait truffé et 200 grammes beurre fin, pilés et passés à l'étamine). — Garniture: 2 cuillerées de quenelles au foie gras forme bouton (farce ferme comportant deux tiers de volaille et un tiers purée de foie gras) ; 2 cuillerées de détails de truffe fantaisistes.

Sicilienne. — 1 kil. 200 de cuisses de grenouilles parées, sautées au beurre à blanc et étuvées avec 1 jus de citron et 1 décilitre de vin blanc sec. Finir de cuire dans 2 litres et demi de fin velouté de poisson. Mise à point avec liaison de 12 jaunes, 6 décilitres de crème, et 400 grammes de beurre fin. — Pas de garniture.

Sultane. — 3 litres de velouté de volaille, lié avec 12 jaunes et 1 demi-litre de lait d'avelines, et mis à point avec 350 grammes de beurre de pistaches. Nuance à obtenir : vert très pâle. — Garniture : Croissants à la poche en farce de volaille rose, encadrant une lame ronde de truffes.

Tourangelle. — 600 grammes de haricots verts blanchis,

étuvés au beurre et cuits avec 1 litre de velouté ordinaire; 600 grammes de flageolets frais apprêtés et cuits de même. Passer à l'étamine, et réunir les deux purées qui doivent être un peu claires. « Liaïs. ord. » — Garniture : 2 cuillerées de petits flageolets, et 2 cuillerées de haricots verts en losanges.

4° POTAGES LIÉS SPÉCIAUX NE SE SERVANT QUE SOUS LA FORME DÉCRITE

Nota. — Les proportions de beurre pour mise à point finale de ces potages sont les mêmes, c'est-à-dire de 80 à 100 grammes au litre. Dans ceux qui figurent ci-dessous et qui en comportent moins, elles sont spécifiées.

Ambassadeur. — 3 litres et demi de purée de pois frais à point de consistance, finie avec une chiffonnade d'oseille et de laitue (250 grammes en tout), fondue au beurre, et 2 décilitres de riz poché. Pluches.

Américaine. — 2 litres de bisque d'écrevisses (les écrevisses préparées comme le homard à l'américaine), 1 litre de purée de tomates, 1 litre de consommé au tapioca (assez épais). — Garniture : 4 cuillerées de queues d'écrevisses en gros dés.

Ardennaise. — 3 litres de purée de grives aux lentilles (20 grives et 500 grammes de lentilles) ; 2 décilitres et demi de fumet de grives au genièvre. (Voir *Fumet de gibier*.) 1 demi-litre de crème double. — Garniture : 2 décilitres et demi de groseilles blanches de Bar (épépinées) et soigneusement égouttées de leur sirop, et julienne de filets prélevés sur 8 des grives.

Bagration gras. — 1 kil. 250 de rouelle de veau bien blanc, coupée en gros dés, raidie au beurre à blanc, et cuite dans 2 litres et demi de velouté clair au fond de veau. Cuire doucement ; piler, passer à l'étamine et mettre à point avec liaison de 8 jaunes, 2 décilitres et demi de crème et 200 grammes de beurre. — Garniture : Macaroni poché coupé en tronçons réguliers de 2 centimètres de longueur. Fromage râpé à part.

Nota. — Le veau seul doit former la base de ce potage, à l'exclusion de la volaille.

Bagration maigre. — 3 litres de velouté de poisson ; 1 demi-

litre de velouté de champignons et liaison ordinaire. — Garniture : Julienne de 3 filets de sole (au nombre) ; petites quenelles de sole ou de merlan au beurre d'écrevisses; queues d'écrevisses escalopées.

Cambacérès. — 2 litres de velouté Colombine lié, et 2 litres de velouté d'écrevisses. — Garniture : Quenelles à la cuiller, en farce de pigeon, fourrées d'un salpicon de queues d'écrevisses lié à la béchamel serrée, à raison de 1 quenelle par potage.

Historique. — Dans sa fameuse lettre à Lady Morgan, Carême, porte contre l'archi-chancelier de l'Empire l'accusation la plus grave qui se puisse porter contre quiconque se pique d'être gastronome : celle de lésinerie. D'autres historiens, très dignes de créance, ont affirmé au contraire que la table de Cambacérès égalait celle des Tuileries, et que le duc de Parme était à la fois gastronome émérite et amphitryon généreux. Ce qui est bien certain, c'est que le potage ci-dessus, dont nous respectons scrupuleusement le principe, fut un dérivé des fameux pigeons Gauthier au « beurre d'écrevisses » qu'affectionnait particulièrement l'archi-chancelier Cambacérès, et créé par M. Grandmanche, son chef de cuisine. L'historique nous en fut confirmé par Tavenet, avec des détails précis qu'il serait trop long de reproduire ici.

Camélia. — 2 litres de crème de pois frais, et 2 litres de tapioca au consommé de volaille (70 grammes de tapioca). — Garniture : Julienne de filets de volaille et julienne de blancs de poireaux (2 cuillerées de chaque).

Chabrillan. — 3 litres de crème de tomates et 1 litre de consommé au vermicelle. — Garniture : Petites quenelles de volaille au suc d'estragon.

Champenoise. — 3 litres et demi de crème Parmentier et 1 litre de crème de céleri-rave. — Garniture : 5 décilitres de brunoise de carottes et de blanc de céleri au consommé.

Chantilly. — 3 litres et demi de crème de lentilles. Mise à point avec 1 demi-litre de crème fouettée. — Garniture : Petites quenelles de volaille.

Cherville. — 3 garennes ; les filets d'un réservés pour garniture. Couper en morceaux, sauter vivement au beurre, saupoudrer de 3 cuillerées de farine, cuire un instant et mouiller de 3 décilitres de champagne, autant de chablis, et 1 litre et demi de consommé ordinaire. Condimenter de : bouquet garni, pincée de thym et de marjolaine, 100 grammes de champignons de bois (morilles ou

mousserons), une pointe d'ail broyé. Cuire doucement et à fond ; désosser, piler chairs et champignons ; allonger avec le fonds et passer à l'étamine. Mettre à point de consistance avec la valeur de 2 à 3 décilitres de consommé, et finir avec 150 grammes de beurre et pointe de cayenne. — Garniture : Julienne de morilles étuvées au beurre, de truffes, et les filets réservés pochés, et détaillés en fines escalopes.

Danoise. — 2 canards. Réserver un filet cru pour quenelles. Rôtir les pièces comme pour salmis ; désosser, piler les chairs, et les joindre à 1 litre trois quarts d'espagnole de gibier. Ajouter également 1 demi-litre de purée d'artichauts à consistance de potage. Passer à l'étamine et mettre à point avec 2 décilitres d'essence de canard, 2 décilitres marsala et 125 grammes de beurre. — Garniture : Julienne de champignons et petites quenelles en chenilles, faites avec le filet réservé.

Darblay. — 2 litres de crème Parmentier et 2 litres julienne ordinaire au consommé blanc. Pluches.

Diane. — 2 litres trois quarts de purée de perdreaux à consistance de potage (voir *Purées de gibier*) : 1 litre d'excellent fonds de gibier clair, 1 décilitre de madère réduit. — Garniture : Celle du consommé à la Diane. (Voir à la série des *Consommés garnis*.)

Faubonne. — 2 litres de purée de haricots blancs et 2 litres de julienne ordinaire au consommé blanc. Pluches.

Élisa. — 2 litres et demi de velouté de volaille avec liaison ordinaire, et 1 litre et demi de consommé blanc. — Garniture : 250 grammes de chiffonnade d'oseille fondue au beurre. Pluches.

Fanchette. — 2 litres de velouté d'asperges blanches avec liaison ordinaire, et 2 litres de velouté de volaille. Réunir les deux. — Garniture : Feuilles de laitue légèrement blanchies, masquées de farce de volaille aux fines herbes bien liée, roulées en dolmas (boudin). Pochées et détaillées en rondelles de 1 demi-centimètre d'épaisseur et à raison de 1 par potage ; 2 cuillerées petits pois.

Favori. — 1 litre de velouté de volaille, 1 litre de velouté de laitues, 1 litre et demi de velouté d'asperges vertes, et 1 demi-litre

consommé blanc avec 2 cuillerées de chiffonnade d'oseille. « Liais. ord. » — Compl. de garniture : 2 cuillerées de pointes d'asperges.

Fontanges. — 3 litres de purée de pois frais, et 1 litre de consommé blanc, avec 4 cuillerées de . chiffonnade d'oseille. Pluches.

Génin. — 500 grammes rouge de carottes, 250 grammes blancs de poireaux, 100 grammes d'oignons, 80 grammes de céleri, 100 grammes d'épluchures de champignons, étuvés avec 150 gr. de beurre. Mouiller de 2 litres de consommé, ajouter 500 grammes de tomates émincées, ou l'équivalent en purée et bouquet garni. Cuire doucement, piler, passer à l'étamine, et joindre à la purée 1 litre de purée de flageolets bien verte. Mise à point avec liaison ordinaire et 250 grammes de beurre. Chiffonnade d'oseille et pluches.

Nota. — Si les flageolets sont frais, on les cuit en même temps que les autres légumes.

Étymologie. — Comme un souvenir et un hommage à la mémoire de Génin dont tout le monde connaît l'histoire, nous avons tenu à faire figurer ici ce potage dont il est l'initiateur.

Gentilhomme. — 3 litres de purée de perdreaux aux lentilles, 1 décilitre d'essence de perdreau, 1 décilitre de cognac flambé, le jus d'un demi-citron, et 8 décilitres d'excellent fonds de gibier à plume. — Garniture : Petites quenelles de perdreau en perles, et truffes de même forme (2 cuillerées de chaque).

Germiny. — 2 litres et demi de consommé blanc additionné de 5 décilitres de chiffonnade d'oseille. Au moment de servir, ajouter une liaison de 20 jaunes délayés avec 5 décilitres de crème. Prendre sur le feu comme une crème anglaise et, dès que la liaison est assurée, mettre le potage à point, hors du feu, avec 300 grammes de beurre. Pluches.

Grives à l'ancienne (Purée de). — 16 grives raidies au beurre, finies de cuire avec 1 litre trois quarts de consommé de gibier à plume, et 600 grammes de croûtons de pain frits au beurre (ceux-ci remplacent ici les lentilles, ordinaire facteur de liaison des purées de gibier). Réserver 15 filets de grives pour garniture. Piler le reste avec 8 baies de genévrier ; passer à l'étamine, et mettre à point de consistance avec 1 demi-litre de consommé de gibier. Finir avec 4 décilitres de crème et

300 grammes de beurre. — Garniture : Les filets de grives réservés escalopés ou détaillés en julienne.

Nota. — Les purées à l'ancienne de grouses, de gelinottes et de coq de bruyère, se préparent de la même façon.

Lamballe. — 2 litres de purée de pois frais et 2 litres de consommé au tapioca épais (100 grammes de tapioca).

Lavallière. — 2 litres et demi de crème de volaille liée et 1 litre et demi de crème de céleri liée également. — Garniture : Toutes petites profiterolles fourrées à la purée de volaille, et royale de céleri en dés.

Longchamps. — 3 litres de Fontanges et 1 litre de vermicelle au consommé (50 grammes vermicelle). Pluches.

Madeleine. — 7 décilitres de purée d'artichauts ; 5 décilitres de purée de haricots blancs, 3 décilitres de Soubise ; et 2 litres de fonds de volaille. — Garniture : 150 grammes de sagou poché au consommé. « Liais. ord. »

Mancelle. — 1 litre et demi de purée de marrons, diluée avec 2 litres et demi de fonds de gibier clair. Mise à point avec pincée de sucre, pointe de cayenne et 200 grammes de beurre. — Garniture : Julienne de filets de perdreau.

Marigny. — 4 litres de Fontanges. — Garniture : 3 cuillerées de petits pois fins, et 3 cuillerées de haricots verts en losanges. Pluches.

Marcilly. — 1 litre et demi de crème de pois frais, 1 litre et demi de crème de volaille, et 1 litre de consommé blanc aux perles (125 grammes de perles). — Garniture : deux cuillerées de petites quenelles de volaille.

Médicis. — 2 litres de Fontanges et deux litres de purée Crécy. Pluches.

Recette de Carême. — D'après Carême, la garniture du potage à la Médicis, qu'il classe dans la série des potages italiens, comporte : Macaroni poché au consommé d'empotage ; petites quenelles de volaille au beurre d'écrevisses, queues d'écrevisses et blanc de poulet haché. Le tout dressé en timbale par couches alternées, saupoudrées de parmesan râpé, et arrosé finalement de consommé réduit. Le consommé à part.

Ceci, simplement pour démontrer la dissemblance de procédés entre l'ancienne Ecole et l'Ecole moderne.

Mogador. — 3 litres de velouté de volaille avec liaison ordi-

naire ; trois quarts de litre de purée de volaille et 2 décilitres et demi de purée de foie gras. — Garniture : Julienne fine et courte de blanc de volaille et de truffes.

Montespan. — 3 litres de crème d'asperges blanches et 1 litre de consommé blanc au tapioca. — Garniture : 4 cuillerées de pois très fins à l'anglaise.

Montorgueil. — 3 litres de velouté de volaille, un demi-litre de consommé blanc et demi-litre de petit printanier. Complément : 2 cuillerées de rondelles de feuilles d'oseille jetées à cru dans le potage 5 minutes avant de servir. Pluches.

Navarin. — 1 litre de purée de pois frais (cuits avec laitue et bouquet de persil). Mise à point avec 2 litres et demi de consommé blanc de volaille et 200 grammes de beurre. — Garniture : Petits pois, queues d'écrevisses et persil haché blanchi.

Petit Duc. — 4 bécasses rôties et tenues vert cuites, après avoir levé 5 filets qui sont réservés crus. Retirer également 2 filets cuits pour une royale. Piler le reste et l'incorporer à 3 litres de fin velouté de gibier à l'essence de bécasse. Tenir au bain pendant 35 minutes ; passer à l'étamine, et mettre à point avec : 200 gram. de beurre, 200 grammes de purée de foie gras délayée avec quelques cuillerées de potage, et 1 décilitre de crème double, 1 décilitre de fine champagne flambée. — Garniture : La royale en dés ; les filets crus réservés, raidis au beurre au dernier instant et détaillés en fines escalopes.

Pierre le Grand. — 2 litres et demi de purée de gelinottes et 1 litre et demi de purée de champignons. — Garniture : 4 cuillerées de julienne courte de carotte et de céleri.

Russe. — 2 litres de bisque d'écrevisses et 2 litres de purée de tomates ; les deux éléments à consistance de potage.

Sévigné. — 2 litres et demi de crème de riz liée comme à l'ordinaire, et 1 litre et demi de crème de volaille. — Garniture invariable : Une petite laitue braisée (ou demi) par personne, et petites quenelles de volaille en chenilles.

Saint-Cloud. — 2 litres de purée de pois frais, 1 litre de consommé, 1 litre de la cuisson des pois. Mise à point avec

300 grammes de beurre, et pincée de sucre. — Garniture : Petits croûtons de pain en dés frits au beurre. Pluches.

Saint-Hubert. — 3 litres de purée de venaison aux lentilles (chevreuil à préférer) ; trois quarts de litre de purée de marrons, 4 cuillerées de gelée de groseille délayée avec autant de crème, 80 grammes de truffes, en julienne courte, comme garniture.

Saint-Marceaux. — 3 litres de purée de pois frais et 1 litre de julienne de poireaux au consommé (200 grammes de blancs de poireaux). Pluches.

Rouennaise. — 1 canard rouennais (du poids de 1 kil. 500) rôti comme pour salmis. Réserver un filet pour garniture. Piler le reste et finir de cuire dans 2 litres d'espagnole au fumet de canard, additionnée d'une réduction au vin rouge (demi-bouteille) comme pour sauce rouennaise. Passer, ajouter un demi-litre de fonds de canard et relever l'assaisonnement. Mise à point avec 350 grammes de beurre additionné d'une purée de foies de canard (les foies raidis au beurre avec une échalote hachée, pilés à froid avec le beurre et passés à l'étamine). — Garniture : Le filet réservé, détaillé en fine julienne.

Sigurd. — 2 litres de velouté Parmentier et 2 litres de velouté de tomates. — Garniture : 4 cuillerées de petites quenelles aux poivrons.

Sport. — 3 litres de potage Santé ordinaire et 1 litre de consommé blanc au vermicelle (200 grammes de vermicelle). Pluches.

Suzon. — 3 litres et demi de crème de pois frais mise à point avec un demi-litre de crème fouettée. — Garniture : Un tout petit œuf poché par personne.

Velours. — 2 litres et demi de purée Crécy, et 1 litre et demi de consommé au tapioca.

Verneuil. — 2 litres de crème Saint-Germain, et 2 litres de crème d'orge. — Garniture : Royale ordinaire très ferme détaillée en pastilles ; pastilles de rouge de carottes tombées au consommé et de champignons cuits, bien blancs.

Viviane. — 4 litres de crème de volaille. — Garniture : Fonds d'artichauts, carottes étuvés et truffes, le tout en dés (1 cuillerée de chaque).

Vuillemot. — 4 litres de crème de haricots blancs. — Garniture : 4 cuillerées de chiffonnade d'oseille, 2 de riz poché, et 2 de petits croûtons.

Waldèze. — 3 litres et demi de tapioca au consommé de volaille, un demi-litre de chair de tomate pochée au consommé, ou l'équivalent en purée bien rouge, et 200 grammes de gruyère ou parmesan frais râpés à part.

Windsor. — 3 pieds de veau blanchis cuits en mirepoix au vin blanc ; 3 litres et demi de crème de riz additionnée de la cuisson des pieds passée à la mousseline. Mise à point avec 1 décilitre d'infusion légère d'herbes à la tortue ; liaison ordinaire, et 150 grammes de beurre. — Garniture : julienne de pieds de veau et quenelles de jaunes d'œufs durs passés au tamis, et liés avec un tiers de farce de volaille.

Xavier. — 3 litres et demi de crème de riz. Liaison ordinaire et 350 grammes de beurre. — Garniture : Royale à l'essence de volaille en dés.

Nota. — C'est une profonde erreur de désigner, sous le nom de Potage Xavier, une purée de fèves. Ce potage créé par Carême est immuable dans son principe.



SÉRIE DES POTAGES ET SOUPES DE LÉGUMES

OBSERVATIONS. — 1° La plupart des potages, dont la « paysanne » est le type initial, doivent subir un lent étuvage préalable au beurre; lequel a pour double but de les imprégner par le beurre, et de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation. D'autres, au contraire, doivent, pour conserver le caractère originel de leur provenance, être traités immédiatement par le mouillement

2° Sauf pour quelques-uns, la précision mathématique dans le dosage de leurs éléments, n'est pas de rigueur absolue ; et nous établirons simplement, en ce qui les concerne, que le poids total du, ou des légumes de base que comporte leur composé, peut être fixé à 1 kil. 200 par 4 litres de mouillement. Ce poids peut être diminué de 100 grammes dans les potages qui s'additionnent d'une garniture complémentaire, comme pâtes, vermicelle, riz, etc.

Albigeoise. — Potée de : bœuf, rondin de veau, jambon, saucisson sec et confit d'oie, mouillée à l'eau, et assaisonnée en raison de la salaison du jambon. Sobre garniture de légumes en paysanne, laitue émincée et fèverolles (élément dominant de la garniture). Se sert avec aiguillettes de confit d'oie, et lames minces de pain de ménage.

Alénois. — Un kil. de pommes de terre, cuites à l'eau salée, simplement broyées au fouet. Diluer la purée avec 3 litres de lait bouilli ; assaisonner de 30 grammes de sel, ajouter 200 grammes de cresson alénois effeuillé, et cuire pendant 5 à 6 minutes. Mise à point avec 200 grammes de beurre et pluches de cerfeuil.

Alsacienne. — Un kil. de choucroute fraîche blanchie, légèrement hachée, et étuvée au beurre avec 3 oignons hachés. Saupoudrer de 2 petites cuillerées de farine, mouiller de 3 litres et demi consommé blanc, et cuire pendant 40 minutes. — Garniture de petites quenelles de pommes de terre pochées au moment.

Ardennaise. — Un kil. d'endives, émincées et étuvées au beurre avec 2 pommes de terre et 3 blancs de poireaux également émincés. Mouiller avec 3 litres et demi de lait. Mise à point avec 200 grammes de beurre. Minces rondelles de flûte.

Auvergnate. — Potée à la tête de porc salée, mouillée à l'eau ; garnie de carottes, navets et poireaux émincés, un quartier de

chou également émincé (le chou dominant), pommes de terre, et une poignée de lentilles. Se sert avec lames de pain bis et petits morceaux de tête de cochon.

Beaucaire. — Julienne de : 600 grammes de choux, 6 blancs de poireaux, 6 blancs de céleri ; étuvée au beurre, et mouillée de 3 litres et demi de consommé. Ajouter 12 noisettes de gésiers de volaille, blanchies et coupées en julienne, une pincée de basilic et de marjolaine broyés. — Garniture au moment : 200 grammes d'orge perlé poché, et 6 foies de volaille finement escalopés et sautés au beurre. Fromage râpé à part.

Bonne Femme. — Un kil. de pommes de terre et 8 blancs de poireaux émincés, passés au beurre. Mouiller avec 3 litres et demi de lait et finir avec 150 grammes de beurre. Minces rondelles de flûte.

Brabançonne. — « Fermière » additionnée de moitié de son poids d'endives blanchies et ciselées ; étuvée au beurre, et mouillée au lait. Biscottes de Bruxelles en morceaux, en guise de pain.

Brésilien. — Paysanne ordinaire étuvée au lard râpé, augmentée de tomates hachées, et mouillée au consommé ordinaire. Liaison de purée de haricots noirs (5 décilitres) et garniture complémentaire de riz poché.

Bûcheronne. — Paysanne en proportions égales de : Chou-rave, navets, pommes de terre, étuvée au lard frais haché. Mouiller à l'eau, et ajouter 4 décilitres petits haricots blancs frais ou cuits s'ils sont secs. Se sert avec lames de pain bis séchées au four.

Cultivateur. — Brunoise coupée assez grosse et irrégulièrement de : carottes, navets, blancs de poireaux, oignons, étuvée au beurre et mouillée au consommé. A mi-cuisson, ajouter 3 grosses pommes de terre émincées, et 250 grammes de lard de poitrine en dés, fortement blanchi.

Dauphinoise. — Paysanne de navets, courge, pommes de terre (350 grammes chaque) étuvée au beurre et mouillée moitié eau et lait. A mi-cuisson, ajouter une chiffonnade de 50 à 60 grammes de feuilles de bette ou poirée. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, compléter avec 80 grammes de gros vermicelle. Pluches de cerfeuil.

Esterel (Soupe des Maures). — Un gros oignon ciselé passé

au beurre. Y ajouter un quart de litre de haricots blancs et leur cuisson ; passer au tamis, ajouter même quantité de purée de potiron et mouiller à point avec consommé. Pocher dans le potage 150 grammes de gros vermicelle.

Fermière. — Paysanne composée de : 3 carottes, 3 navets, 6 blancs de poireaux et 1 gros oignon ; revenue doucement au beurre. Mouiller de 3 litres un quart de consommé, et ajouter, après mouillement, 250 grammes de chou émincé (un demi-cœur de chou). Se sert avec minces lames de pain de ménage.

Flamande. — Un kil. (net) de choux Bruxelles blanchis, étuvés au beurre. Réserver le nécessaire pour la garniture ; broyer grossièrement le reste, mouiller de 3 litres un quart de consommé, ajouter 4 moyennes pommes de terre très finement émincées, et finir de cuire doucement. — Comme garniture, les petits choux réservés.

Franc-Comtoise. — Paysanne émincée finement de : 700 grammes de pommes de terre et 300 grammes de navets, étuvée au beurre. Ajouter 200 grammes de laitue et oseille ciselées et fondue avec les légumes déjà étuvés ; mouiller au lait, et pocher 125 grammes de gros vermicelle dans le potage. Pluches de cerfeuil.

Garbure Béarnaise. — Potée de lard blanchi avec garniture de : 1 demi-cœur de chou, 3 pommes de terre, 2 navets, haricots blancs frais, ou secs (trempés à l'avance), haricots verts dans la saison. Mouillement à l'eau, et un demi-confit d'oie comme addition caractéristique. Dresser les légumes en cocotte, en les alternant avec le lard et le confit coupés en petits morceaux, couvrir de rondelles de pain fromagées et gratinées ; arroser de bouillon un peu gras, et mitonner pendant un quart d'heure. Envoyer en cocotte avec, en même temps, le bouillon de la potée.

Garbure-Cooper. — Soupe à l'oignon sans liaison à la farine, mouillée au consommé blanc. L'oignon bien uniformément rissolé dans le beurre. Passer l'oignon au chinois avec pression ; verser le potage en soupières basses, garnir de rondelles de flûte, fromager abondamment la surface, arroser de beurre fondu et gratiner.

Garbure-Crécy. — Émincé de rouge de carottes, assaisonné de sel et sucre, cuit doucement au beurre. Réduire à consistance

voulue pour en garnir des croûtons ronds frits au beurre. Fromager la surface, gratiner et dresser en cocotte. Arroser de fonds de potage un peu gras, mitonner à l'étuve pendant un quart d'heure, et servir avec consommé à part.

Garbure Dauphinoise. — Émincé de 2 à 300 grammes de navets, pommes de terre et courge, étuvé au beurre, mouillé de 2 litres d'eau, et salé à 8 grammes au litre. Ajouter 40 grammes de feuilles de bettes; égoutter les légumes aussitôt cuits, les broyer simplement, réduire la purée, et en garnir copieusement des tranches de pain de ménage séchées. Fromager, gratiner et mitonner comme ci-dessus. A la cuisson des légumes, ajouter le lait nécessaire, beurrer légèrement, et servir à part.

Garbure Fermière. — Julienne de choux (300 grammes) excessivement fine cuite au consommé, tombée à fond, et mise en cocotte. Croûtons de pain bis passés au beurre, garnis d'une épaisse couche de purée serrée de carottes et navets de la marmite, fromagés, bien gratinés, mis avec la julienne de choux, et mitonnés comme précédemment. Consommé à part.

Garbure Freneuse. — Émincé de navets additionné d'un tiers de pommes de terre, comme élément de liaison. Étuver au beurre, finir de cuire au consommé, et à court mouillement. Broyer les légumes, réduire, et en garnir des rondelles de flûte. Fromager, gratiner et mitonner comme ci-dessus. Consommé à part.

Garbure aux Laitues. — Hachis de laitues bien braisées et légèrement pressées, dressé en croûtes de flûte creusées. Fromager, gratiner, mitonner comme ci-dessus, et consommé à part.

Garbure Limousine. — Purée de châtaignes (ou marrons) cuite avec céleris émincés (80 grammes à la livre de marrons) et consommé. Simplement broyée au fouet, et relevée d'une pincée de sucre. Garnir avec des croûtons ronds de pain de ménage séchés au four; fromager, gratiner et mitonner. Consommé ordinaire à part.

Garbure Maraîchère. — Émincé de céleri, pommes de terre, salsifis dans la saison, laitues, étuvé au beurre, fini de cuire à court mouillement et passé au tamis. Très fine julienne de poireaux (le blanc), cuite au beurre. Réduire la purée, y ajouter la

julienne de poireaux, et en garnir des croûtes de pain ordinaire frites au beurre. Fromager et finir comme ci-dessus.

Garbure à l'Oignon. — Soupe à l'oignon légèrement liée d'un roux blond, fait en colorant l'oignon (12 grammes de farine au litre). Pour les croûtes gratinées, deux modes sont usités : Le premier : L'oignon étant passé, le lier avec un soupçon de béchamel réduite, et en masquer des rondelles de flûte séchées. Le second : passer l'oignon au tamis, serrer un peu la purée et en tartiner les croûtons. Fromager, gratiner, mitonner, et servir à part le bouillon de la soupe, facultativement additionné d'un peu de lait. Pour les services de restaurant, la garbure à l'oignon se gratine aussi en surface ou en soupière, avec l'oignon passé ou non ; telle, la « Garbure à la Cooper » citée plus haut.

Garbure Paysanne. — Paysanne ordinaire étuvée à fond, et finie de cuire à court mouillement ; broyée et serrée par réduction. En garnir des rectangles de pain de ménage frits au beurre. Fromager et finir comme de coutume.

Garbure aux Purées diverses. — Par le même procédé, toutes les purées deviennent un principe de Garbures, soit sous forme de purées simples, soit sous forme de purées composées. Dans ce cas, la Garbure prend toujours le nom de l'élément dominant de la garniture.

Garbure Savoyarde. — Émincé de pommes de terre, poireaux, oignons, céleri-rave (dominante). Le poids de ce dernier élément doit, en conséquence, représenter la moitié du poids total des légumes employés. Etuver au beurre, finir de cuire au consommé ; broyer, réduire et en garnir copieusement des lames de pain de seigle séchées. Fromager, gratiner, mitonner et servir en même temps du consommé ordinaire de la marmite.

Grand' Mère. — Blancs de poireaux, oignons, céleri, choux, pommes de terre, navets en quantités égales (160 à 170 grammes de chaque), hachés grossièrement. Réunir en casserole avec 2 litres d'eau, 20 grammes sel, 150 grammes de beurre. A mi-cuisson, ajouter 150 grammes de laitue, oseille et feuilles d'épinards en chiffonnade. Un quart d'heure avant de servir, compléter le mouillement avec 1 litre un quart de lait, et semer dans le

potage 4 cuillerées à bouche 80 grammes) de pâtes d'Italie ou de perles. Beurrer légèrement au moment. .

Hochepot à l'Ancienne. — Est la queue de bœuf dont la formule est décrite aux potages clairs (V. série des *Consommés.*)

Jeannette. — Paysanne de navets, poireaux, pommes de terre (300 grammes de chaque), étuvée au beurre et cuite au consommé blanc. Addition en cours de cuisson de : 100 grammes de gros pois et 100 grammes de haricots verts tronçonnés, s'ils sont frais (à la fin s'ils sont de conserve). Chiffonnade de 50 grammes d'oseille et autant de *feuilles* de cresson. Mouillement complémentaire au lait; beurrer légèrement au moment; rondelles de flûte en dentelle et pluches de cerfeuil.

Julienne Darblay. — Parmentier très clair, dosé à raison de 2 décilitres de purée de pommes de terre au litre de consommé, additionné de julienne ordinaire dans les proportions de 100 grammes au litre (3 fortes cuillerées). Liaison ordinaire à la crème et mise à point à raison de 40 grammes de beurre au litre. Est connue aussi sous le nom de *Julienne Champenoise.*

Julienne Mancelle. — Julienne claire additionnée de 2 décilitres de purée de marrons au litre; avec garniture de fine julienne de filets de perdreau.

Julienne à la Russe. — Julienne ordinaire avec addition de racines de persil et gribouis, également taillés en julienne. Mise à point avec 1 décilitre et demi de crème aigre au litre, et pincée de fenouil. — *Garniture à part :* Petits beignets soufflés au jambon, rissolettes de la grosseur d'une noix, petites croquettes de volaille forme palet, de la grandeur d'une pièce de 5 francs ; tout petits pâtés feuilletés à la russe. Cette garniture peut ne comporter qu'un seul des éléments indiqués ou les comprendre panachés. Se sert à part.

Laboureur. — Marmite de campagne, marquée avec jarret de porc dessalé (600 grammes), 600 grammes de petit salé blanchi, 4 litres trois quarts d'eau ; 2 carottes et 2 navets moyens, 4 blancs de poireaux et un gros oignon émincés grossièrement. Ajouter 2 décilitres de pois cassés. Temps de cuisson : 3 heures. Se sert avec le jarret désossé et le petit salé en morceaux.

Nevers. — Petits choux de Bruxelles (les plus petits), blanchis,

étuvés au beurre, et tenus bien entiers (700 grammes poids net). Emincé de rouge de carottes (400 grammes), étuvé au beurre, et cuit au consommé. Réunir les deux éléments avec 3 litres un quart de consommé, environ 20 minutes avant de servir. Ajouter 80 grammes de vermicelle et pocher doucement. Pluches de cerfeuil.

Normande. — Paysanne de navets, poireaux, pommes de terre (1 kil.) étuvée au beurre et finie au consommé. Additionner, en cours de cuisson, de 2 décilitres et demi de petits haricots blancs cuits, ou frais dans la saison. Compléter le mouillement au lait, et beurrer finalement à raison de 40 grammes au litre.

Palestro. — Consommé spécial (4 litres) par traitement de : 6 abatis de volaille, 1 kil. de jambon ; 1 carotte, 1 navet, bouquet de céleri et poireaux (céleri dominant) et cerfeuil ; une grosse laitue, 4 tomates purgées, et 4 litres un quart de consommé ordinaire. Apprêter 1 kil. de julienne ordinaire, la mouiller avec le consommé précité tiré à clair, lié avec 35 à 40 grammes de fécule, et ajouter : la laitue de la marmite émincée finement, 4 cuillerées de petits pois frais à l'anglaise, et 4 ou 5 cuillerées de riz cuit. (*Créat.* : V. Morin.)

Paysanne. — Émincé de légumes selon les proportions établies pour la julienne, et en y ajoutant proportionnellement des pommes de terre. Étuver doucement au beurre et mouiller au consommé.

En principe, la paysanne comporte tous les légumes disponibles selon la saison. Seule, la chiffonnade de laitue et d'oseille en est exclue, pour établir une différence avec les potages similaires.

Poireaux Pommes à la Maraîchère. — Le « Bonne Femme » ordinaire, tenu un peu léger en légumes, et mouillé au consommé. Pocher dedans du vermicelle fin à raison de 35 grammes au litre. Ajouter en dernier lieu une chiffonnade de 100 grammes d'oseille, laitue, épinards (quelques feuilles seulement) et pourpier, bien fondue au beurre. Pluches de cerfeuil.

Potée Bourguignonne. — En marmite de campagne : 1 kil. 500 de porc du saloir et un fort morceau de jarret de porc frais, avec 4 litres et demi d'eau, 3 petites carottes, 3 petits navets, 3 poireaux émincés, et un quartier de chou du poids de

6 à 700 grammes (le chou, élément dominant). A mi-cuisson, ajouter 4 moyennes pommes de terre. La soupe se trempe avec partie des légumes sur lames de pain bis taillées au chanteau. Dans toute la Basse-Bourgogne, la potée comprend toujours quelques cervelas.

Santé. — Parmentier très clair au consommé blanc, additionné de 40 grammes d'oseille ciselée et fondue au beurre, par litre. Se sert avec liaison ordinaire, rondelles de flûte en dentelle, et pluches de cerfeuil.

Savoyarde. — Émincé de pommes de terre, poireaux, oignons et céleri-rave. Celui-ci représentant le même poids que tous les autres légumes. Étuver au beurre ou, pour rester dans la note purement locale, au lard gras frais haché. Mouillement à l'eau pour fin de cuisson, et lait pour complément de mouillement. Beurrer légèrement, et servir avec minces lames de pain de seigle fromagées et gratinées.

Thourins. — Soupe à l'oignon, à raison de 125 grammes d'oignons au litre et entièrement mouillée au lait. L'oignon revenu au beurre bien rissolé, et singé de 15 grammes de farine. Finir 5 minutes avant avec liaison de 2 jaunes d'œufs, dilués avec 1 décilitre et demi de crème au litre de potage, et beurrer légèrement au moment. Rondelles de flûte en dentelle.

Thourins Roumanille. — Le même que ci-dessus, avec 35 grammes de vermicelle au litre poché dedans. Même liaison et gruyère frais râpé à part.

Viennoise (Marmite). — En marmite Huguenote : 700 grammes de tranche de bœuf; 500 grammes de bœuf fumé, et 250 grammes de lard fumé, le tout détaillé en morceaux carrés. Comme mouillement : 4 litres un quart d'eau ; assaisonnement : 35 grammes de sel. Ajouter au bout d'une heure de cuisson : 2 petites carottes et un oignon en gros dés ; un demi-litre de haricots blancs frais ou cuits; 3 décilitres de pois cassés, 100 grammes de riz et 100 grammes d'orge perlé (4 cuillerées de chaque). Temps de cuisson total : 4 heures et demie. Se sert tel que, dans la marmite posée sur serviette pliée.

Villageois. — Émincé de 10 blancs de poireaux, bien revenu au beurre. Mouiller de 3 litres un quart de consommé blanc; et ajouter, au bout de 10 minutes, un cœur de chou (5 à 600 grammes)

détaillé en julienne très fine. Vingt minutes avant de servir, pocher 150 grammes de vermicelle, dans le potage. Pluches de cerfeuil.

QUELQUES SOUPES DE L'ÉCOLE PROVENÇALE

Soupe à l'ail. — Pour quatre à cinq personnes : 1 litre d'eau ; 10 petites gousses d'ail (70 grammes), une branchette sauge, un clou de girofle, 12 grammes sel, une prise de poivre. Laisser ébullitionner pendant un quart d'heure. D'autre part : fromager 10 petites lames de pain, passer au four un instant pour fondre le fromage, puis dresser les croûtes en soupière et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Passer le bouillon dessus, en pressant légèrement les aromates. Laisser le pain se gonfler pendant 2 minutes avant de servir.

Soupe aïgo saou. — Pour dix personnes : 1 kil. de poissons blancs dégorgés et coupés en morceaux, mis en casserole avec : 1 petit oignon émincé, 2 tomates hachées, 3 moyennes pommes de terre en petits quartiers, une feuille de laurier, 2 gousses d'ail, branches de persil et fragment de céleri en bouquet, 25 grammes de sel, une bonne pincée de poivre et 1 litre trois quarts d'eau. Faire marcher à ébullition vive pendant 20 minutes. Verser le bouillon sur tranches de pain arrosées d'huile et poivrées. Le poisson à part avec accompagnement de rouille ou d'aïoli. (Mode des pêcheurs Martigaux.)

Soupe aïgo ménagère. — Pour huit à dix personnes : Faire blondir à l'huile 3 blancs de poireaux et 1 oignon émincés. Ajouter 1 ou 2 tomates hachées, 4 gousses d'ail broyées, fragment de fenouil, bouquet garni, petit morceau d'écorce d'orange sèche, 3 pommes de terre émincées, pincée de safran, 1 litre trois quarts d'eau, 18 grammes sel, pincée de poivre. Faire partir vivement et tenir en ébullition pendant un quart d'heure. Dans ce bouillon, pocher des œufs bien frais à raison de un par personne. Retirer bouquet et orange, et arroser de bouillon des tranches de pain épaisses dressées sur plat. Sur un autre plat dresser les pommes de terre, les œufs pochés par-dessus, et saupoudrer de persil haché. Envoyer à part le reste de la soupe. (Méthode des ménagères provençales.)

Soupe aigo bouido (*à l'eau bouillie*). — Pour cinq personnes : 1 litre d'eau, 12 grammes de sel marin, 6 gousses d'ail broyées, 1 brin de sauge, 1 décilitre huile et pincée de poivre. Faire bouillir pendant 7 à 8 minutes et verser sur tranches de pain saupoudrées de persil haché.

Soupe aigo bouido aux œufs pochés. — Pour cinq personnes : 1 litre d'eau à bouillir pendant un quart d'heure avec 1 décilitre et demi d'huile, 12 grammes sel, pincée de poivre, 4 gousses d'ail, fragments de thym, laurier et sauge ; pincée de feuilles de persil. Pocher 5 œufs dans la soupe, et dresser sur tranches de pain, avec les œufs.

Soupe de Crouzet. — Pour cinq personnes : 125 grammes de pâte à nouilles détaillée en carrés de 4 centimètres de côté, pochés à l'eau bouillante salée. Dresser ces carrés dans un plat, par couches, en les alternant de lobes de noix hachées et fromage râpé. Saupoudrer finalement de fromage et gratiner.

Soupe de mariage. — En marmite : 1 kilogramme culotte de bœuf ; 1 kil. gigot de mouton, une poule, 4 litres et demi d'eau. — Garniture et traitement d'un pot-au-feu ordinaire. A mi-cuisson, ajouter 250 grammes de riz et une forte pincée de safran. Retirer les viandes, et servir le reste tel que.



SÉRIE DES POTAGES ÉTRANGERS

PROPORTIONS ÉTABLIES POUR 20 PERSONNES

Observation. — Ces recettes de potages étrangers qui ont eu pour auteurs principaux Petit, Dubois, Suzanne et Scheibenbogen, ont été résumées d'après les principes personnels et les procédés d'exécution de M. Escoffier.

Batwinia (Pot. froid.) *Cuis. rus.* — Purée composée de : 700 grammes épinards, 500 grammes feuilles d'oseille, 500 gr. feuilles de betterave (poids nets) ; ciselés, fondus au beurre et passés au tamis fin. Diluer avec 2 litres et demi vin blanc aigrelet ; ajouter 25 grammes sel, 20 grammes sucre, 300 grammes agoursis (ou concombres) en dés, 12 grammes cerfeuil et autant estragon hachés, 20 grammes échalote hachée. Servir avec petits morceaux de glace dans le potage.

Bière (Soupe à la). *Cuis. all.* — Roux blond mouillé à la bière (à raison de 90 grammes de roux au litre) ; 7 grammes sel, 1 gramme poivre, 10 grammes sucre en poudre, pincée de cannelle. Finir avec crème double, et verser bouillant sur tranches de pain grillé.

Bortsch polonais (Pot.). *Cuis. rus.* — Julienne debetterave (600 grammes), 4 poireaux, 2 oignons moyens, 1 quartier chou pommé (400 grammes), 2 racines de persil, 2 branches céleri, fondue au beurre. Mouiller avec 3 litres et demi consommé blanc et 1 décilitre jus de betterave râpée. Ajouter bouquet fenouil et marjolaine, 1 kil. 500 poitrine de bœuf blanchie, 1 canard à moitié rôti, et cuire doucement. Pour servir : Couper le bœuf en gros dés, le canard en escalopes ; finir le potage avec 2 cuillerées d'essence de gribouis, 1 décilitre jus de betterave râpée, 1 cuillerée fenouil et persil hachés blanchis ; remettre bœuf et canard dans le potage avec 20 petites chipolatas de 15 grammes chacune, grillées et dépouillées. Crème aigre à part. (On peut remplacer les chipolatas par de minuscules pâtés à la farce de canard, qui sont servis à part.)

Bortsch Koop. — Julienne de : carottes, oignons, poireaux, céleri dans les proportions établies ci-dessus. Traiter de même et

ajouter le bœuf coupé en dés, à cru, avec quelques cous de volaille tronçonnés. Pas de canard. Après cuisson, passer à la serviette, (la julienne ne se sert pas), et jeter dans le bouillon 100 grammes de betterave bien rouge finement émincée. Laisser ébullitionner pendant un quart d'heure, et passer à nouveau. — Garniture : Petits pâtés chauds à la farce gratin, et galettes de kache. A part.

Camaro. *Cuis. brés.* — En petite marmite : 2 poules du poids de 1 kil. 200 l'une, vidées ; 4 litres et demi d'eau, 25 grammes sel. Faire partir, écumer, et ajouter, 20 minutes après, bouquet persil et cerfeuil, 2 petits oignons, 120 grammes riz. Cuire doucement pendant 5 heures et demie. Servir tel que.

Cerises (Soupe aux). *Cuis. all.* — 1 kil. 500 petites cerises charnues dénoyautées ; en retirer 150 grammes pour garniture. Mettre les autres en poëlon d'office avec 1 litre et demi d'eau chaude, 1 zeste de citron, fragment de cannelle. Donner 8 minutes d'ébullition vive. Infuser la moitié des noyaux cassés dans une bout. Bordeaux léger bouilli au poëlon. Passer les cerises cuites au tamis fin, diluer la purée avec le jus ; lier avec 40 grammes fécule délayée à l'eau froide ; ajouter 2 cuillerées à bouche sucre en poudre, cerises réservées pour garniture, et donner 4 minutes d'ébullition. Ajouter l'infusion d'amandes passée à la mousseline ; et servir en même temps des petits biscuits cuiller.

Chicken-Broth. *Cuis. ang.* — En petite marmite : 2 poulets moyens bien en chair, avec 3 litres et demi cons. blanc, bouquet garni avec branches de céleri ; 1 oignon piqué de 2 clous girofle. Faire partir, écumer, ajouter 200 grammes riz Patna, et cuire doucement. Pour servir : Retirer bouquet et oignon, découper les poulets pour accompagnement, et compléter par une garniture de 4 décilitres de brunoise.

Cocky-leeky (Soup). *Cuis. ang.* — Deux poulets bien en chair pochés avec aromates et 3 litres et demi de fonds de veau léger et bien clair. Cuire doucement. Pour servir : Tirer à clair le bouillon de cuisson ; y ajouter les chairs de poulets escalopées, julienne de 10 blancs de poireaux (350 grammes) étuvés au beurre, et finie de cuire avec bouillon des poulets. A part : 250 grammes de pruneaux en compote.

Giblet-soup (Soupe aux abatis). *Cuis. ang.* — Abatis de dinde ou de poulet (3 des uns ou 6 des autres). Couper en morceaux et

réserver les foies. Mettre en cuisson avec 4 litres de consommé blanc, marqué avec jarret de bœuf et veau en quantités égales et aromates ordinaires; faire partir, écumer, garnir de carottes, oignon piqué, bouquet de poireaux, queues de persil, basilic et marjolaine. Temps de cuisson selon la nature des abatis 1 h. et demie ou 2 h. trois quarts. Pocher les foies escalopés 5 minutes avant fin de cuisson. Retirer les morceaux d'abatis, tirer le bouillon à clair; lier à l'arow-root (15 grammes au litre) ou au roux blond (25 grammes au litre). Dans ce dernier cas, dépouiller pendant 20 minutes. Pour servir : Relever au cayenne, ajouter 1 cuillerée à bouche persil haché blanchi, et 1 décilitre et demi Madère.

Giblet à l'Allemande. *Cuis. all.* — Abatis comme précédemment, détaillés en morceaux (moins les foies, qui sont pochés en dernier lieu), revenus au beurre et à blanc, et singés de 45 à 50 grammes de farine. Faire blondir légèrement; mouiller de 4 litres et demi de consommé au jarret de bœuf et veau, et cuire doucement. Retirer les morceaux pour les mettre dans une autre casserole avec 3 décilitres et demi d'orge perlé poché ; dégraisser le fonds ; ajouter une liaison ordinaire de jaunes et crème, 200 grammes beurre en morceaux et passer sur les abatis et leur garniture.

Giblet à l'Irlandaise. *Cuis. ang.* — Même procédé que pour le giblet à l'anglaise, avec adjonction de 3 décilitres de brunoise, et 2 décilitres d'orge perlé cuit.

N. B. — Nous avons suivi la tradition en dénommant ce potage « à l'Irlandaise. » Mais, à cause de sa garniture, il devrait réellement être dit : à l'écossaise.

Grecque (Pot. à la). *Cuis. grecque.* — Purée de pois très claire (3 quarts litre purée brute et 3 litres un quart consommé). — Garniture : Morceaux de poitrine de mouton en gros dés et 3 décilitres brunoise au bouillon de mouton.

Hochepot Flamande. *Cuis. fl.* — Succédané de l'*olla-podrida* espagnole et de l'ancienne *oille* française. En marmite : 600 grammes oreilles, 1 kil. 200 pieds, et 250 grammes queues de porc ; 500 grammes lard salé, 1 kil. 200 poitrine de bœuf; 1 kil. 200 d'épaule et poitrine mouton ; 5 litres d'eau, 25 grammes sel. — Garniture : 400 grammes carottes, 125 grammes oignons, 500 grammes pommes de terre, 300 gr. poireaux, 1 chou : le tout

émincé grossièrement et ajouté à temps pour cuire juste. Donner 4 heures de cuisson lente. Pour servir : Bouillon en soupière ; viandes et légumes à part avec, en plus, chipolatas pochées.

Hare-soup (Soupe au lièvre). *Cuis. ang.* — Deux devants de lièvre, et les cuisses d'un, coupés en petits morceaux, revenus au beurre avec mirepoix de carottes, oignons, céleri, poireaux, jambon, persil. Singer avec 60 grammes d'arow-root, mouiller de 4 litres bouillon ordinaire. Cuire 2 heures et demie. Ajouter les foies 10 minutes avant fin de cuisson ; retirer les cuisses au bout de 2 heures pour croûtons garniture. Désosser les morceaux de lièvre, et mettre la cuisson en dépouillement pendant 20 minutes. Piler chairs de lièvre et mirepoix ; passer au tamis fin et recueillir en soupière. Pour servir : Ajouter dans le fonds de potage 1 décilitre d'infusion de basilic, marjolaine et romarin, relever au cayenne; passer sur la purée de lièvre et diluer celle-ci. Compléter avec 125 grammes beurre, 1 décilitre et demi de Porto, et les croûtons de chairs des cuisses.

Hongrois (Pot.). *Cuis. aut.* — Faire revenir ensemble 800 grammes faux-filet coupé en gros dés et 3 oignons moyens hachés. Ajouter 8 grammes sel fin, forte pincée de paprika, 5 grammes kummel et petite gousse d'ail broyée (7 grammes). Saupoudrer de 35 grammes farine, la cuire un instant, et mouiller de 3 litres et demi, cons. ordinaire. Faire partir, et ajouter 3 quarts d'heure après, 4 moyennes pommes Hollande en dés. Temps de cuisson très douce : 3 heures trois quarts. Comme garniture : 100 grammes de pain en dés frits au beurre.

Leber-suppe (Purée de foie). *Cuis. aut.* — Mirepoix de carottes (100 grammes), oignons (100 grammes) ; 4 échalotes (40 grammes) thym, laurier, 125 grammes lard maigre, revenue au beurre. Ajouter 400 grammes foie de veau blond en dés, assaisonné de sel, poivre, épices. Faire revenir vivement, mouiller de 2 décilitres vin blanc et 3 décilitres d'espagnole. Laisser cuire 10 minutes : égoutter foie et aromates, piler, allonger avec la sauce et passer à l'étamine. Diluer avec 3 litres cons. ordinaire, donner 2 minutes d'ébullition, et relever l'assaisonnement. — Garniture de petits croûtons de pain en dés frits au beurre.

Lithuanien (Pot.). *Cuis. rus.* — Parmentier très clair (3 quarts de litre purée de pommes brute et 3 litres 1 quart cons.). Ajouter

1 cœur de céleri (300 grammes) en grosse julienne, bien étuvée au beurre et presque cuite ; cuire doucement, et en dépouillant 35 à 40 minutes. Finir avec 80 grammes d'oseille (poids net) ciselée et fondue au beurre, et 3 décilitres de crème aigre. — Garniture : Petits rectangles de lard maigre fumé, saucisses chipolata ; petits œufs frits dont les 2 tiers du blanc seront supprimés.

Livonien aux Kloskis. *Cuis. rus.* — Épinards blanchis (1 kil. 500) passés au beurre avec 150 grammes oignons hachés et 150 grammes oseille ciselée. Ajouter 1 litre béchamel, cuire doucement, passer à l'étamine, et diluer la purée avec 2 litres cons. blanc. Dépouiller pendant 20 minutes ; finir avec 125 grammes beurre, 2 décilitres crème double, et ajouter pluches cerfeuil et kloskis. *Appareil des kloskis :* 500 grammes pâte à choux sans sucre (poids net), additionnée de 30 grammes échalote hachée et blanchie, 50 grammes croûtons frits au beurre (tout petits) et 50 grammes jambon haché (bien maigre et cuit). Former les kloskis, grosseur d'une petite bille, et pocher à l'eau légèrement salée pendant 15 à 18 minutes.

Leberknodeln (Soupe aux boulettes de foie). *Cuis. aut.* — Cons. de bœuf avec garniture boulettes de foie. — *Appareil boulettes :* 300 grammes foie de veau en petits dés, assais. sel et poivre, revenu avec beurre et huile. Piler, passer au tamis, lisser avec 125 grammes beurre, ajouter forte pincée sel fin, prise poivre, paprika, 120 grammes oignons hachés cuits au beurre, persil haché, 3 œufs entiers et 75 grammes mie de pain fraîche fine. Malaxer la masse, former les quenelles à la cuiller à entremets, et pocher au bouillon pendant un quart d'heure.

Marchknodeln (Soupe aux boulettes de moelle). *Cuis. aut.* — Cons. de bœuf très fort avec garniture quenelles à la moelle. *App.* : 200 grammes beurre en pommade, addit. de 90 grammes mie de pain trempée et pressée, 2 œufs et 3 jaunes ; persil haché, 8 grammes sel fin, prise de poivre, muscade. Ajouter 50 grammes de chapelure blanche fine. Avec cette pâte, envelopper de belles rondelles ou ovales de moelle fraîche ; former des morceaux grosseur d'un œuf de pigeon. — 12 à 15 minutes pochage au bouillon.

Mille fanti. *Cuis. it.* — 200 grammes mie de pain fine colorée au beurre, additionnée de 100 grammes parmesan. Délayer avec 1 litre cons. de volaille ou lait (selon les cas), et faire donner

un tour de bouillon en remuant. Lier de 2 jaunes au dernier moment.

Minestra. *Cuis. it.* — « Minestra » est le terme générique des soupes italiennes, mais il désigne surtout la soupe aux légumes et pâtes qui est l'équivalent de notre paysanne. — *Prop.*: 125 grammes lard poitrine frais haché et 80 grammes lard gras râpé ; 1 gros oignon, 2 moyennes carottes, 2 petits navets, 4 blancs poireaux, 2 branches céleri, un quart chou pommé (200 grammes), 4 tomates, 3 pommes de terre, 80 grammes haricots verts, 2 décilitres et demi petits pois frais, 200 grammes riz ou spaghetti (au choix), 12 grammes d'ail, 4 grammes basilic et 8 grammes cerfeuil, 2 litres un quart eau ou bouillon (25 à 30 grammes sel si le mouillement est à l'eau). *Opér.:* Fondre le lard et passer dedans oignons et poireaux émincés. Mouiller, ajouter tous les légumes en paysanne, tomates purgées et hachées. 25 minutes après, mettre légumes verts et pâtes ; au dernier moment, l'ail broyé avec le basilic et 25 grammes lard et cerfeuil hachés ensemble. Temps de cuisson : 1 heure un quart. Gruyère râpé à part. (La minestra comporte, en principe, tous les légumes frais disponibles).

Mock-Turtle (fausse tortue). *Cuis. ang.* — Pour la généralité des praticiens, ce potage est un fonds brun légèrement tomaté avec addition d'infusion aromatique et condimentation forcée en céleri et champignons. Carême a posé le principe de ce pot. qu'il appelle : « Tortue à la française, » en lui donnant comme base de mouillement la cuisson de tête de veau claire ; comme liaison, de l'Espagnole travaillée (2 décilitres et demi au litre de mouillement) ; comme éléments condimentaires et aromatiques : champignons, persil, thym, laurier, basilic, romarin, marjolaine (ces aromatiques spéciaux dosés à raison de 1 gramme de chaque au litre de mouillement). Le procédé de Suzanne, le vulgarisateur des recettes de cuisine anglaise, est à peu de chose près le même, sauf qu'il conseille la liaison au roux ou à l'arow-root. Quel que soit son mode d'apprêt, sa fin est sensiblement la même et sa mise à point se fait avec cayenne et madère (5 centilitres au litre de pot.). Sa garniture usuelle est : 1° La peau de la tête de veau détaillée à l'emporte-pièce (grandeur d'un sou) ; petites quenelles de volaille aux fines herbes, quenelles en jaune d'œuf dur lié à la farce, et moulées de forme ovoïde pour simuler les œufs de tortue.

Mulligatawny-soup. *Cuis. ang.* — En marmite : 2 poulets

découpés ; oignon et carotte émincés, bouquet de persil et céleri, 50 grammes pelures champignons. Faire blondir 150 grammes oignons hachés avec 100 grammes beurre, ajouter 35 grammes fécule, 3 grammes poudre de Curry ; mouiller avec la cuisson des poulets ; cuire, passer à l'étamine, et faire dépouiller pendant 20 minutes. Finir avec 3 décilitres de crème. Garniture : les morceaux de poulet parés et 250 grammes riz à l'indienne à part.

Mutton-Broth. *Cuis. ang.* — En grosse brunoise : 2 carottes, 2 petits navets, 4 blancs de poireaux, 2 branches céleri, 1 oignon. Etuver au beurre, mouiller de 4 litres cons. léger ; ajouter 600 grammes poitrine de mouton et 200 grammes d'orge perlé fortement blanchi. Temps de cuisson : 1 heure et demie. — Garniture : Poitrines désossées, coupées en losanges, et persil haché et blanchi.

Olla-Podrida. *Cuis. esp.* — Pot-au-feu analogue au Hochepot flamand, avec, en plus, 750 grammes jambon, 1 perdrix, 1 poulet, 1 poitrine de mouton ; et, comme addition caractéristique et note locale : 750 grammes de pois chiches (garbanzos), 3 saucissons (chorizos), 3 petites laitues. 2 litres mouillement en plus. Temps de cuisson : 6 heures. Pour service : viandes et légumes distincts sur plat à part, le bouillon en soupière.

Ox-Tail (Pot.). *Cuis. ang.* — En marmite : 3 kilogrammes queues de bœuf, tronçonnées et marquées sur fonds d'aromates et os gélatineux. Faire suer et pincer ; mouiller de 5 litres bouillon ordinaire et cuire doucement de 3 heures et demie à 4 heures. Pour renforcer et clarifier la cuisson des queues bien dégraissées : 1 kilogramme viande maigre de bœuf, 2 poireaux, 1 blanc d'œuf. Temps de clarification : 1 bonne heure. Garniture : les tronçons moyens des queues (un par personne) et grosse brunoise de carottes, navets et céleri. Se sert clair, ou légèrement lié, à raison de 8 grammes d'arow-root par litre de liquide.

Pistou (Soupe). — Classée ici en raison de son analogie avec la minestra italienne, mais absolument spéciale à la cuisine provençale. *Éléments :* 3 petits navets, 3 branches céleri, 3 pommes Hollande moyennes, 2 cœurs de laitue, 5 tomates, 2 décilitres et demi haricots blancs frais ou cuits, 125 grammes haricots verts. Pour garniture spéciale : 200 grammes gros vermicelle ou petit macaroni. Pour l'aillade de mise à point : 3 gousses d'ail (15 gr.),

5 grammes basilic, pincée de feuilles de persil, demi-décilitre d'huile. *Op.* : les légumes en paysanne, les tomates purgées et émincées ; comme mouillement 3 litres et demi d'eau ; 25 grammes sel comme assais. Mettre les légumes frais un quart d'heure après que l'ébullition est en marche (5 minutes avant fin de cuisson s'ils sont de conserve), le vermicelle ou macaroni au bout de 35 minutes. Temps de cuisson total : 1 heure. Pour l'aillade : broyer l'ail au mortier avec basilic et persil, additionner l'huile comme pour aïoli ; ajouter à la soupe au moment. Gruyère râpé à part. (Comme la minestra, le pistou est sujet à variations dans ses éléments, mais la formule ci-dessus résume le principe formel posé par Morard.)

Puchéro. *Cuis. esp.* — Pot-au-feu à l'espagnole, moins abondamment garni que l'olla-podrida, mais ayant comme même caractéristique les garbanzos et les chorizos. — Service : légumes et viandes à part, bouillon en soupière.

Purée de Jambon (Pot.). *Cuis. rus.* — Jambon cuit bien maigre, en dés (1 kilogr.) pilé, additionné de 4 décilitres purée Soubise brute et 4 décilitres purée tomates. Passer à l'étamine, diluer avec 3 litres cons. blanc peu fort en sel (tenir compte de celui du jambon). Chauffer sans ébullition ; finir avec 100 gr. beurre, relever d'une pointe cayenne et compléter avec 3 décilitres madère. Garniture de tout petits croûtons en dés frits au beurre.

Rahm-suppe. *Cuis. aut.* — Roux blanc (50 grammes beurre et 50 grammes farine), mouillé de 2 litres bouillon blanc et 2 litres lait bouilli. Ajouter un bouquet queues de persil, 6 boules poivre, 1 petit oignon piqué de 2 clous girofle, râpure de muscade, petite pincée de Kummel, 12 à 15 grammes sel. Dépouiller une heure. Passer au chinois fin, lier avec 2 décilitres et demi crème aigre et faire bouillir une minute. Garniture de petits croûtons en dés frits.

Rognon de Veau (Pot. au). *Cuis. rus.* — Léger velouté de vol. (3 litres) dépouillé avec aromatisation de persil et fenouil. Passer au moment. — Garniture : 2 rognons de veau émincés, assaisonnés et sautés avec oignon (100 grammes), fondu au beurre à l'avance ; concombres en losanges, petites olives farcies et pochées, gribouis au vinaigre, 1 cuillerée de persil haché et blanchi.

Liaison de 4 jaunes et 2 décilitres de crème dans le potage et 1 décilitre jus d'agoursis pour finir.

Rossolnick. (Pot.). *Cuis. rus.* — Velouté de volaille léger au jus de concombres (4 litres velouté). Garni de : racines de persil et de céleri tournées en forme de petites carottes nouvelles et fendues en croix à la base ; losanges de concombres salés. Ces éléments fortement blanchis à l'avance, et ajoutés dans le potage en le mettant en marche. Temps de cuisson et dépouillement : 40 minutes. Finir avec 1 décilitre jus de concombres, liaison ordinaire et garniture de quenelles de volaille.

Sélianka (Pot.). *Cuis. rus.* — Cons. à l'essence de jambon. Garniture de choucroûte braisée et feuilles de persil blanchies.

Stschy (Pot.). *Cuis. rus.* — Blanchir et rafraîchir : chou (500 grammes), 2 petites carottes, 2 navets, 2 branches céleri, 3 blancs de poireaux, 2 racines persil, détaillés en paysanne. Couper en dés 1 kil. poitrine de bœuf blanchie et rafraîchie. — Le tout en petite marmite avec 5 litres de cons. léger. — 20 minutes avant de servir, lier avec 80 grammes de roux blond (40 grammes beurre, 40 grammes farine). Régler l'assaisonnement, finir avec 2 décilitres crème aigre et 1 cuillerée persil haché et blanchi.

Turtle-soup. *Cuis. ang.* — Le mode de description synthétique qui est le caractère de ce livre ne nous permet pas de traiter dans tous ses détails l'apprêt de ce potage et nous passons sur les opérations préliminaires, pour en exposer simplement les grandes lignes. — 1° La tortue supposée du poids de 25 kil. ayant été vidée après sectionnement de la carapace (partie bombée) et du plastron (partie du dessous), les ailerons sont détachés et la graisse verte (*green fat*) qui sert d'accompagnement au potage mise de côté pour être cuite plus tard avec du bouillon de la tortue. 2° Couper carapace et plastron chacun en 4 morceaux et les passer à l'eau bouillante pendant 5 minutes avec les ailerons. Retirer ceux-ci aussitôt raidis pour pouvoir enlever facilement la petite peau qui les couvre. 3° Rafraîchir les morceaux de carapace et de plastron, retirer les écailles, les marquer en grande marmite avec les ailerons, 25 litres d'eau et 150 grammes sel. 4° Cuire doucement pendant 5 heures, puis retirer les morceaux. Les ailerons, qui sont usités diversement, sont retirés au bout de 3 heures et mis de côté Détacher la chair d'après les os, les dé-

tailler en morceaux de 3 centimètres de côté et les mettre dans une terrine d'eau froide. D'autre part : 5° Réunir en marmite : 6 kil. de bœuf, 2 kil. jarret de veau, 2 poules, 1 pied de veau blanchi et les débris de viande recueillis dans l'intérieur de la tortue. — Mouiller avec la cuisson de la tortue ; ajouter une garniture de marmite, plus un fort bouquet de persil et 4 branches de céleri. Faire partir, écumer et cuire doucement pendant 4 à 5 heures. 6° Passer le bouillon à la serviette, le remettre en marmite avec les morceaux de tortue, et faire ébullitionner doucement pendant 25 minutes. 7° Au moment de servir, ajouter au potage 1 décilitre d'infusion obtenue avec 3 grammes et demi basilic, 3 grammes marjolaine, 1 gramme thym et 3 grammes sarriette.

Observation. — Une variante de cette formule consiste à réserver les chairs de tortue, à les hacher et à les additionner de moitié de leur poids de chair maigre de bœuf hachée. Ces chairs servent à clarifier le bouillon de tortue préparé avec les plastrons, la carapace et les jarrets de veau et de bœuf.

Nota. — Le service anglais comporte, comme accompagnement du potage tortue, un petit verre du *Milke-Punch* suivant :

Milk punch pour 20 personnes. — Infusion de 2 petits zestes d'orange et autant de zestes de citron dans 3 décilitres et demi de sirop à 17° (soit 2 décil. 25 d'eau et 110 grammes de sucre) ; 3 décilitres de rhum, 1 décilitre de kirsch, 1 décilitre et demi de lait ; le jus de 3 oranges et de 3 citrons. Mélanger le tout ; laisser reposer pendant 3 heures, filtrer et servir froid.

Turtle-soup lié. — L'apprêt est le même que ci-dessus, et la liaison se fait à raison de 30 grammes de fécule au litre de potage.

Turtle-soup (autre formule). — 1° Les tortues employées par les maisons anglaises qui ont la spécialité de ces potages sont ordinairement du poids de 70 à 80 kil. L'amphibie étant décapité, détacher le plastron et la carapace ; retirer et réserver la graisse verte. 2° Jeter les intestins et parties liquides de l'intérieur et détacher les chairs d'après la carapace.

Fonds du potage. — Il est établi commercialement que la tortue doit donner 1 litre de potage au kilogramme brut. Marquer les morceaux de carapace ainsi que les ailerons blanchis et nettoyés, comme une marmite avec : 10 kil. jarret de veau, 15 kil. jarret de bœuf, 80 litres d'eau et 6 grammes de sel au litre. Faire

partir, écumer, et garnir avec : 7 kil. 500 de poireaux, 1 kil. 100 échalotes, 250 grammes de coriandre, 3 zestes de citron, et 150 grammes de poivre en grains, lequel mis une demi-heure avant de passer le potage. La durée de cuisson de cette marmite est de 7 à 8 heures. — Passer ensuite le bouillon ; dégraisser et clarifier avec les chairs de tortue hachées, additionnées de moitié de leur poids de viande de bœuf. — Temps de clarification *nécessaire :* 1 heure et demie. Quelques minutes avant de passer, ajouter l'infusion aromatique selon les proportions établies ci-dessus. — La garniture comporte : 1° Carapace et plastron blanchis 5 minutes pour pouvoir enlever l'écaille ; dégorgés pendant 2 heures à l'eau froide ; sciés chacun en 4 morceaux qui sont cuits pendant 1 heure et demie à l'eau à peine salée. Cette cuisson comptant dans le mouillement total ; carapaces et plastrons doivent donc être cuits avant de marquer le potage. Les morceaux de carapaces et plastrons sont divisés de façon à être répartis également dans le potage. 2° La graisse verte qui est pochée à l'eau salée comme des laitances. Mettre finalement à point avec demi-décilitre de madère au litre de potage.

Nota. — Si les ailerons sont réservés pour un autre usage, ils sont remplacés par leur équivalent de viande de bœuf.

Observation. — Ces formules de potage tortue sont données à titre de documentation, mais nous devons faire observer que ce potage ne s'apprête aujourd'hui dans les cuisines qu'exceptionnellement et rarement ; et que les maisons de bouche s'adressent de préférence, pour l'avoir, à des établissements spéciaux comme la maison Pécriaux de Londres. Ce potage est dédoublé, au moment de l'emploi, avec un fonds chargé en principes nutritifs.

Turtle-soup avec Tortue sèche. — Tremper la tortue à l'eau froide pendant 24 à 30 heures, ou à l'eau tiède si le temps manque. Marquer le fonds de potage, comme pour le Turtle ordinaire ; cuire les chairs de tortue trempées en même temps. Même addition d'infusion aromatique et de Madère.

Nota. — Ces chairs de tortue sèche ne servent pas pour garniture. Il n'y a que les morceaux de carapace désossés.

Turtle-soup verte (Avec *Tortue de conserve*). — En petite marmite : 5 litres de bouillon ordinaire avec un petit poulet légèrement coloré au four, et 500 grammes rondin de jarret de veau ; 1 petit oignon piqué d'un clou de girofle, 1 petite racine de persil, 25 grammes parures de champignons, bouquet avec 2 poireaux, fragment de thym et laurier et branchette de céleri ; pointe de

macis, pincée de basilic et autant de marjolaine. Faire ébullitionner doucement pendant 2 heures et demie et passer à la serviette. Ajouter 30 grammes de fécule délayée à l'eau froide, mélanger vivement au fouet, assaisonner à point comme sel, et laisser dépouiller pendant un quart d'heure. Chauffer au bain une demi-boîte de tortue verte ; égoutter les morceaux pour les partager en carrés de 3 centimètres de côté, et les ajouter dans le potage. Relever celui-ci au cayenne, et le compléter au tout dernier instant avec un filet de Worcesthersire sauce et 1 décilitre de Xérès.



II

HORS-D'ŒUVRE FROIDS ET CHAUDS

SÉRIE DES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Acéto-dolce. *Cuis. it.* — Composé de petits légumes et fruits, d'abord confits au vinaigre, et conservés ensuite dans un sirop de moût de muscat et de miel moutardé. Se sert tel, et se trouve dans le commerce.

Achards. — Macédoine de légumes sans bases fixes, au vinaigre et à la moutarde. Conserve.

Agoursis. — Concombres russes salés. Se dressent en tranches sur raviers.

Allumettes. — Rectangles de demi-feuilletage de 7 centimètres de long sur 2 centimètres et demi de large, masqués d'une légère farce de poisson quelconque cayennée, cuits à four doux. La nature de la farce détermine l'appellation des allumettes.

Anchois (Allumettes aux). — Rectangles de demi-feuilletage comme ci-dessus, masqués d'une légère couche de farce de poisson au beurre d'anchois, avec filets d'anchois disposés dessus en longueur. Four doux et 12 minutes de cuisson.

Anchois (Filets d'). — Détaillés en minces lanières, marinés à l'huile, dressés en quadrille ou en grille, et décorés selon le goût avec jaune et blanc d'œuf hachés, persil, câpres. Filet d'huile dessus.

Anchois frais marinés. — Pris vivants, nettoyés, salés pendant 2 heures ; puis raidis un instant à l'huile et mis en marinade pas trop acidulée. Genre d'Escabèche (voir ce mot).

Anchois (Médaillons d'). — Filets marinés dressés en couronne sur rondelles de pommes de terre ou de betteraves. Centre garni à volonté d'œuf haché, caviar, purée de laitances, etc.

Anchois en paupiettes. — Filets masqués d'une quelconque purée de poisson liée à la mayonnaise cayennée. Roulés sur eux-mêmes et point de beurre d'anchois au centre.

Anchois aux poivrons. — Lanières de pimentos et d'anchois alternés. Même fin que pour filets.

Anchois des Tamarins. — Cordon de pomme de terre cuite râpée tiède, dressé en long sur ravier. Entouré de paupiettes avec une olive noire au centre de chacune ; filet d'huile et vinaigre sur la pomme de terre et semis de fines herbes.

Anguille fumée de Kiel. — Se sert comme tout poisson fumé.

Artichauts à la grecque. — Très petits poivrades, parés, écourtés, blanchis à l'eau acidulée, rafraîchis et cuits 20 minutes en marinade ainsi composée. Soit pour 15 ou 20 artichauts, selon grosseur : 1 litre eau, 1 décilitre et demi huile, 10 grammes sel, jus de 3 citrons. Condimentation de fenouil, céleris, coriandre, poivre en grains, thym et laurier, réglée selon la force aromatique de chacun de ces éléments. Servir bien froid.

Artichauts (Fonds d'). — Tout petits fonds cuits, marinés, et garnis à volonté de purée, macédoine, ou autre élément en rapport.

Barquettes. — Petites croustades à bords cannelés, cuites à blanc en tout petits moules bateaux. Se garnissent indifféremment de purées, macédoines liées, crevettes ou salpicons à la mayonnaise, et prennent l'appellation de leur garniture. Les réserver de préférence pour les hors-d'œuvre de poisson.

Betterave. — A chair bien rouge, et toujours cuite au four de préférence. Se détaille en petites caisses, cassolettes ou barquettes, lesquelles sont garnies à volonté.

Betterave en salade. — Se détaille en julienne. S'additionne d'une julienne d'oignon cuit au four, et reçoit l'assaisonnement ordinaire. Semis de persil et cerfeuil hachés.

Betterave en salade à la crème. — Apprêt comme ci-dessus, avec assaisonnement de moutarde française montée à la crème, relevé de jus de citron, sel et poivre.

Beurres pour hors-d'œuvre. — Les proportions ci-dessous, sont établies sur une base de 250 grammes de beurre.

L'assaisonnement de ces beurres se fait au moment de leur emploi. Lorsqu'ils sont préparés d'avance, on doit les tenir au frais dans une terrine, et couverts d'un papier. Ils servent pour les canapés et pour le décor des hors-d'œuvre.

Beurre d'Anchois. — Les filets de 12 à 15 anchois (80 à 90 grammes), pilés avec le beurre. Passer au tamis fin, lisser à la cuiller et réserver avec papier dessus.

Beurre de Caviar. — 75 grammes de caviar, pilés avec le beurre. Passer au tamis fin.

Beurre de Crevettes. — 150 grammes queues de crevettes grises pilées avec le beurre. Passer au tamis.

Beurre de Curry. — 3 grammes de poudre de Curry mélangée avec quantité de beurre indiquée.

Beurre d'Écrevisses. — 150 grammes queues d'écrevisses apprêtées comme pour bisque, pilées avec le beurre. Passer au tamis.

Beurre de Harengs. — 100 grammes de filets de harengs (soit les filets de 3 harengs) pilés avec le beurre. Passer au tamis.

Beurre de Homard. — 50 grammes débris de homard et 100 grammes de corail pilés avec le beurre. Passer au tamis fin.

Beurre de Laitances. — 125 grammes de laitances fraîches pochées, pilées froides avec beurre et cuillerée à café de moutarde. Passer au tamis fin.

Beurre de Moutarde. — 20 grammes de moutarde française mélangée avec beurre en pommade.

Beurre de Montpellier. — (Voir aux *Beurres*, adjuvants de sauces).

Beurre de Raifort. — 50 grammes raifort râpé pilé avec 250 grammes de beurre.

Beurre de Saumon fumé. — 100 grammes saumon fumé pilé avec beurre. Même opération.

Beurre de Paprika. — 4 grammes de paprika mélangé avec le beurre.

Beurre de Pimentos. — 100 grammes poivrons rouges pilés avec beurre.

Bigarreaux confits. — Les fruits choisis bien fermes, mis en bocal avec 2 centimètres de queues. Ajouter feuilles d'estragon disséminées ; couvrir avec vinaigre cuit additionné de 8 grammes sel au litre. Donner 15 à 20 jours de macération.

Bœuf fumé de Hambourg. — Se détaille en lames minces qui sont roulées en cornet.

Bœuf d'Anvers (Filet de). — Se détaille en lames minces qui sont roulées en cornet.

Canapés. — Nombreux genres, dont quelques-uns ci-dessous.

Observation. — La série des canapés peut être immensément longue, et leur garniture peut ne comporter qu'un seul élément, comme elle peut, sans infraction à la règle, en réunir plusieurs, à condition que la combinaison soit harmonieuse. Ici, ce sont surtout le goût et l'adresse de l'ouvrier qui décident. Les canapés qu'il faut bien différencier des « Tartines » se font en pain de mie, de formes diverses qui n'ont rien de précis, et leur épaisseur ne doit pas dépasser un demi-centimètre. Ils sont frits au beurre clarifié ou grillés.

Canapés d'Anchois. — Légèrement masqués de beurre d'anchois ; bordés d'un cordon du même ; garnis de filets d'anchois en grille, avec œuf haché.

Canapés Arlequine. — Formes à volonté ; bordés de cordons de beurre de nuance différente, avec garniture bariolée pour justifier l'appellation.

Canapés au Caviar. — Masqués et bordés de beurre du dit. Semis de caviar au milieu. Oignon haché très fin à part.

Canapés aux Crevettes. — Masqués et bordés au beurre de crevettes bien roses. Queues de crevettes épluchées rangées symétriquement dessus.

Canapés à la Danoise. — En pain noir. Masqués au beurre de raifort et garnis en bandes alternées de : saumon fumé, filets de harengs et caviar.

Canapés d'Écrevisses. — Masqués au beurre d'écrevisses et cordonnés du même, avec garniture symétrique de queues d'écrevisses.

Canapés de Homard. — Masqués et cordonnés au beurre du dit ; garnis de homard en julienne alternés de cordons d'œuf dur haché, lié à la mayonnaise et câpres.

Canapés au Gibier. — Masqués au beurre cayenné et garnis de chair de gibier (à volonté) hachée ou râpée.

Canapés de Langue (ou à l'*Écarlate*). — Masqués de beurre moutardé, avec garniture langue râpée ou en tranches minces.

Canapés Lucile. — En petits ovales ; masqués de beurre moutardé et bordés de langue râpée. Blanc de volaille haché au milieu.

Canapés au Poisson. — Forme carrée. Masqués au beurre de laitance et cordonnés de beurre rose. Turbot ou filets de soles hachés au milieu.

Canapés Printaniers. — Masqués au beurre Montpellier, bordés de jaune d'œuf dur haché, avec cresson alénois ou autre au milieu.

Canapés Rochelais. — Forme ronde. Masqués au beurre de laitances et bordés de beurre d'écrevisses, avec huître pochée au milieu.

Canapés à l'Amiral. — Forme ovale dentelée. Masqués au beurre de crevettes et bordés de queues de crevettes. Le milieu garni d'œufs de langouste égrenés.

Nota. — Cette citation pourrait se prolonger indéfiniment. Nous l'arrêtons donc en répétant que, dans l'apprêt de ce genre de hors-d'œuvre, le goût de l'ouvrier est supérieur à la question de moyens.

Carolines diverses. — Petits éclairs en pâte à choux sans sucre ; fourrés d'une purée quelconque, soit : Volaille, langue, gibier, foie gras, et nappées d'une sauce chaud-froid correspondant à la garniture intérieure. Se servent aussi comme bordure de base de certaines entrées froides.

Caviar. — Se sert en ustensile spécial avec glace autour. S'accompagne de Blinis et de minces tartines beurrées.

Céleri à la Bonne Femme. — Ciselé finement sur le travers. S'accompagne de même quantité de pommes reinettes, taillées de même, et s'assaisonne d'une sauce moutarde à la crème. (Voir *Betterave en salade à la crème.*)

Céleri à la Grecque. — Après blanchissage et rafraîchissement, sa cuisson se traite comme celle des artichauts à la grecque, et selon les mêmes éléments et proportions pour la marinade.

Céleri-rave. — Se détaille en julienne et s'assaisonne avec moutarde, sel, poivre, huile et vinaigre.

Cèpes marinés. — Sont choisis parmi les plus petits et doivent être fraîchement récoltés. Les blanchir pendant 7 à 8 minutes ; égoutter et rafraîchir, puis les mettre en terrine et les couvrir de marinade bouillante (celle-ci passée). Proportions de la marinade pour 1 kil. de cèpes : 5 décilitres vinaigre, 1 décilitre et demi d'huile, 10 grammes ail broyé ; fragments de thym et laurier ; 6 grains poivre, pincée de coriandre ; fenouil et racine de persil. Laisser la macération se faire avant emploi. — Pour conserve : 35 minutes d'ébullition par boîte de litre, 25 minutes par boîte de demi, et 20 minutes par boîte de quart.

Cerises à l'Allemande. — Cerises aigres, mises en bocal comme pour eau-de-vie avec, par kil. : 3 clous girofle, fragment de cannelle, râpure de muscade et 10 grammes estragon. Couvrir de vinaigre froid, bouilli avec 200 grammes cassonnade. Couvrir et laisser macérer pendant 15 jours. Se trouvent en conserve.

Cerneaux au Verjus. — S'apprêtent en frais de mi-août à septembre. Sortir les cerneaux sans les briser, et mettre les lobes à nu. Les jeter au fur et à mesure à l'eau fraîche. Dresser sur raviers, arroser de verjus décanté, semer dessus un peu de gros sel et ajouter pincée de cerfeuil (celui-ci est facultatif).

Cervelas divers. — Se dressent comme saucisson. En couronne avec touffe de persil.

Cervelle à la Robert. — De mouton ou d'agneau. Cuites au court-bouillon, escalopées et mises en marinade. Dressées sur raviers et couvertes de la purée des débris, ajoutée dans une sauce moutarde à la crème, additionnée d'une fine julienne de céleri.

Choux-fleurs. — En petits bouquets blanchis et tenus un peu fermes. Marinés au vinaigre. Se servent avec sauce moutarde à la crème.

Choux rouges. — Ciselés en julienne fine et mis en terrine. Couverts de vinaigre et marinés pendant 6 heures. Égoutter, ajouter 1 sixième pommes reinette pelées et émincées, et assaisonnement ordinaire.

Choux verts (Paupiettes de). — Larges feuilles de chou vert fortement blanchies, rafraîchies et égouttées. Détaillées en petits

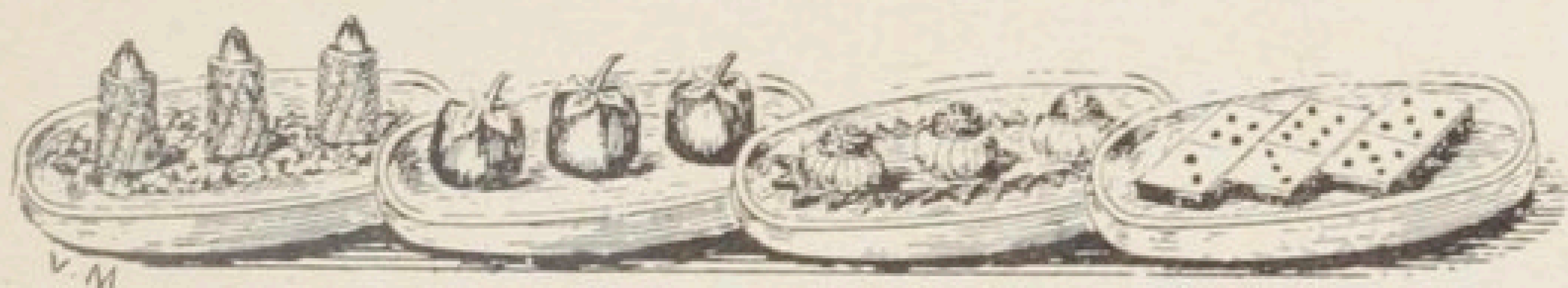
rectangles, garnis d'oignon blanchi, ou autre condimentation. Assaisonner, rouler en paupiettes, dresser sur raviers et arroser d'huile au moment.

Nota. — Le hors-d'œuvre précédent peut varier, être fait avec toute espèce de choux et détaillé en rondelles, dimensions d'une pièce de 5 francs, en rapportant deux feuilles de chou l'une sur l'autre. Peut se faire aussi avec laitue.

Concombres à la Danoise. — Façonnés en petites barquettes ou cassolettes, garnies d'un appareil de purée de saumon fumé, de hareng et œufs durs hachés en parties égales. Semis de raifort à la surface.

Concombres farcis. — Façonnés comme ci-dessus, blanchis, marinés, et garnis à volonté de purée ou salade.

Concombres en Salade. — Pelés, épépinés, émincés, dégorgés au sel puis assaisonnés au moment de poivre, huile et vinaigre, et condimentés de cerfeuil.



Concombres farcis. Tomates fourrées. Oignons farcis. Dominos.

Raviers de hors-d'œuvre.

Cornets d'Yorck. — Tranches excessivement minces de jambon maigre en triangles de 9 centimètres de haut sur 7 de base. Rouler en cornets, garnir l'intérieur de gelée hachée poussée à la poche ; dresser en couronne avec persil au milieu.

Crèmes. — Avec le caviar, le saumon fumé, le thon, la volaille, le gibier, etc., pilés avec un peu de crème crue, passés au tamis et mis à point ensuite avec de la crème fouettée ferme, on prépare des crèmes très fines qui remplacent souvent les beurres dans la préparation des hors-d'œuvre. Légèrement additionnées de gelée fondue, ces crèmes, moulées en petits moules décorés constituent des hors-d'œuvre délicats et très recommandables.

Duchesses Nantua. — Choux (grosseur de ceux à Saint-Honoré) en pâte sans sucre, fourrés d'une purée d'écrevisses, et glacés d'une sauce chaud-froid rouge tendre. Lustrer à la gelée.

Duchesses à la Reine. — Choux fourrés d'une purée de volaille à la crème. Nappés de sauce chaud-froid blanche.

Duchesses Sultane. — Choux fourrés d'une purée de volaille au beurre de pistaches. Sauce chaud-froid correspondante.

Nota. — Les duchesses sont, en somme, les carolines sous une autre forme et, comme elles, peuvent être garnies et glacées de toutes façons. Les unes comme les autres doivent toujours être lustrées.

Éclairs à la Karoly. — Petits éclairs fourrés d'une purée résultant de débris et intestins de bécasses à la fine champagne, passés au tamis, beurrés et bien relevés. Se chaudfroitent à brun.

Éperlans marinés. — Cette préparation rentre dans la catégorie de celles génériquement connues sous le nom d'Escabèche, déformation du terme espagnol *Escabescia*, dont la formule suit.

Escabèche. — Terme nominatif de la préparation qui doit toujours être suivi de l'appellation de l'élément qu'elle traite. Exemple : Escabèche d'éperlans, de sardines, de rougets, etc.

Son traitement : Quel qu'il soit, faire revenir à l'huile le poisson, bien nettoyé, essuyé et fariné. La coloration obtenue, retirer dans une terrine ou un plat. Ajouter dans l'huile (pour 5 décilitres) 8 gousses d'ail non épluchées, un oignon et demi, carotte en rouelles minces comme feuille de papier. Colorer légèrement, égoutter et ajouter à ces aromates : 3 décilitres de vinaigre, 1 décilitre et demi d'eau ; 10 grammes de gros sel, feuille de laurier, branchette de thym, queues de persil et 2 petits piments. Donner 12 minutes d'ébullition ; verser sur le poisson et laisser mariner pendant 24 heures. Servir avec marinade.

Fenouil (Pieds de). — Se traitent comme les artichauts à la grecque, et se servent de même.

Figues. — Seulement à l'époque de la maturité. Se servent entourées de glace broyée.

Foie gras. — Se sert au même titre que le saucisson de foie gras, mais généralement façonné en coquilles.

Fruits de mer. — Toutes espèces de coquillages marins.

Goujons à la Russe. — Pochés doucement dans un court-bouillon au vin blanc fortement aromatisé. Sont enrobés, après refroidissement, de mayonnaise collée à la gelée et légèrement persillés. Se servent tels ou sur canapés de mêmes dimensions.

Harengs dieppoise. — Harengs frais pochés et refroidis dans une marinade au vin blanc coupé d'un tiers de vinaigre, et fortement aromatisée. La marinade cuite à l'avance pour diffusion de la note aromatique. Se servent avec cette marinade et rondelles de carottes cannelées et d'oignon, cuites dans celle-ci.

Harengs (Filets de). — Filets entiers, dépouillés, dessalés et parés, masqués de cette sauce : deux tiers de mayonnaise additionnée d'un tiers de purée de laitances, relâchée au vinaigre, relevée de cayenne, et condimentée d'oignon, persil, cerfeuil, céleri, ciboulette et estragon hachés finement.

Harengs Lucas. — Harengs dépouillés, trempés, marinés au lait. Les filets divisés en lanières sont mélangés dans une sauce composée de : jaunes d'œufs durs, moutarde, vinaigre, huile ; échalote, cerfeuil et cornichons hachés. Laquelle montée en mayonnaise et assez relevée.

Harengs à la Livonienne. — Filets coupés en dés avec même quantité de pommes de terre cuites et pommes reinette. Ajouter persil, cerfeuil, estragon, fenouil hachés ; assaisonner huile et vinaigre. Dresser en forme de harengs et rapporter têtes et queues.

Harengs à la Russe. — Filets de harengs fumés, en minces escalopes alternées de tranches de pommes de terre. Assaisonner huile et vinaigre, et ajouter semis de cerfeuil, échalote, fenouil et estragon hachés.

Haricots verts. — Blanchis à l'eau salée et tenus fermes. Macérés à chaud avec huile et vinaigre. Dresser quand ils sont bien froids avec persil, cerfeuil et ciboulettes hachés.

Huîtres marinées. — Conserve commerciale.

Kilkis. — Ou anchois de Norwège. Dans le commerce.

Macédoine. — Petits oignons blancs, bouquets de choux-fleurs, petits cornichons, haricots verts, petits piments, escalopes de fonds d'artichauts blanchis. Couvrir de vinaigre fortement additionné de moutarde, et laisser la pénétration se faire suffisamment. S'appelle aussi « Variante ».

Maquereaux marinés. — Sont choisis tout petits et sont traités par la marinade, selon le procédé des « harengs à la dieppoise ».

Moules. — Pochées, ébarbées et additionnées de céleri en paysanne. Sauce moutarde à la crème avec assaisonnement de poivre du moulin.

Mortadelle. — Se détaille en fines lames qui sont roulées pour le dressage.

Melon frais. — Se sert glacé, sur feuilles vertes avec glace autour, en morceaux ou en neige.

Melons confits. — Sont les petits sujets pris à l'époque de la défloraison, et traités par la marinade au vinaigre, à chaud ou à froid comme les cornichons; après dégorgeage préalable.

Mûres. — Choisies bien à maturité; se servent comme les figues.

Museau et palais de bœuf. — Émincés et condimentés d'oignon haché. Assais. ordinaire à l'huile et au vinaigre.

Oie fumées (Poitrines d'). — Se détaillent en escalopes aussi minces que possible et se dressent avec persil.

Olives. — Toutes provenances et se dressent telles.

Olives farcies (Grosses). — Dénoyautées à la machine ou en spirale, et garnies à volonté d'une purée quelconque. Celles à la farce crue sont pour entrées.

Œufs. — Les œufs pour hors-d'œuvre se garnissent de toutes purées, ou macédoines susceptibles d'être usitées dans cette partie du service. Ils peuvent être garnis par moitiés façonnées en forme de cassolettes; entiers en forme de barillets, en les cerclant de filets d'anchois; par quartiers ou par demis. Le talent et la fantaisie sont ici tout puissants, et il nous semble inutile d'en établir une longue nomenclature.

Œufs de Vanneau. — Se cuisent durs et se servent simplement avec garniture de cresson alénois. Peuvent être dressés dans un nid imité en beurre.

Œufs de Vanneau à la Christiana. — Se dressent en toutes petites croustades-tartelettes cannelées, cuites à blanc et tapissées d'une purée de foie gras et truffes, par moitié.

Pains à la Française. — Petits pains au beurre de forme oblongue, ouverts, vidés, et garnis diversement. Sont plutôt pour service des buffets, et ne sont inscrits dans cette série qu'à titre de documentation.

Pains à la Varsovienne. — Les mêmes que ci-dessus, vidés

et garnis d'une salade russe additionnée de filets de harengs en dés.

Paté d'Alouette. — S'adopte parfois pour hors-d'œuvre. Refroidir à la glace et découper en tranches minces.

Pickles (Mixed). — Sont de différents genres et ressortent de la catégorie des produits livrés par le commerce.

Piccalili. — Même que ci-dessus.

Piments à l'Algérienne. — Grillés pour : 1° en retirer la peau ; 2° en atténuer l'âcreté. Se détaillent en julienne et s'assaisonnent à l'huile et au vinaigre.

Poireaux à la Grecque. — Blancs coupés de 8 centimètres de longueur, blanchis et traités comme les artichauts à la Grecque.

Poireaux farcis. — Blancs en tronçons de 3 à 4 centimètres, fortement blanchis, marinés, vidés et farcis à volonté.

Poivrons doux. — S'apprêtent comme les pimentos.

Poutargue de Mulet. — Vient des pays orientaux et a la forme de saucisses. Découper mince et assaisonner huile et citron.

Poutargue de Thon. — S'assaisonne comme celle de mulet.

Purées. — Spécialités anglaises connues sous le nom de : Potted-beef ; potted-ham ; potted-chicken ; potted-salmon, etc. Se servent à l'état naturel ou sont employées sous forme d'éléments auxiliaires.

Radis. — Leur apprêt ressort de l'office.

Radis noirs. — S'émincent finement, et sont assaisonnés d'huile, vinaigre, poivre, après avoir été dégorgés au sel.

Relishes américains. — Espèce d'acéto-dolce qui se compose de : Fruits divers, petits oignons, cornichons, préparés au vinaigre condimenté de sucre et cannelle, et relevé au cayenne. — Petits biscuits spéciaux à la cannelle comme accompagnement. Ce hors-d'œuvre reste sur la table pendant tout le service.

Rillettes de Tours. — Se servent en pots, et bien froides.

Rillons de Blois. — Se servent en cassolettes ou sur serviette. Bien froids.

Rougets au Safran (ou à l'*orientale*). — Les plus petits conviennent le mieux. Les marquer en plaque huilée avec : vin blanc, tomates concassées, racine de persil, fenouil, thym, laurier, pointe d'ail, poivre en grains, coriandre, safran (note dominante). Pocher ; refroidir en cuisson, et ajouter lames de citron en servant.

Royans. — Reçoivent les mêmes préparations que les sardines fraîches.

Salades. — Exception faite de quelques-unes qui sont pour ainsi dire classiques, la composition des salades employées comme hors-d'œuvre est élastique et sujette à toutes les variations d'idées du chef du froid. Elles sont donc surtout la résultante de l'idée du moment, tant pour le décor que pour le dressage, et par cette raison nous n'en donnerons que quelques-unes.

Salade Bagration. — Cœurs de laitues fragmentés, filets d'anchois, thon effeuillé (mariné), olives tournées, betterave, agoursis, escalopes de homard. Mélanger et assaisonner d'une mayonnaise relevée ; saupoudrer la surface de chapelure de biscuit de mer.

Salade de Crevettes. — Queues de crevettes avec julienne de champignons à la mayonnaise ; dresser en dôme, et entourer d'un liseré de laitue en fine julienne.

Salade Dahoméenne. — Pommes négresses cuites, râpées ou hachées tièdes, assaisonnées d'huile et vinaigre, sel et poivre. Dresser en dôme, et border de petites rondelles de mêmes pommes et de blanches alternées.

Salade Grande Duchesse. — Macédoine de légumes blanchis, avec cornichons, queues de crevettes, filets d'anchois, et julienne de filets de sole. Macérer d'abord à l'huile et au vinaigre ; lier ensuite à la mayonnaise claire. Dresser en dôme ; border de blanc d'œuf dur et cerfeuil hachés ; semer à la surface jaune d'œuf dur en vermicelle.

Salade de Pieds de Mouton. — Désossés et détaillés en filets étant tièdes. Assaisonner d'une vinaigrette.

Salade de Pieds de Veau. — Procéder de même.

Salade de Pieds de Veau à la Clarens. — Pieds cuits au blanc, désossés, mis sous presse et détaillés tièdes en émincé. Faire macérer 20 minutes ; lier d'une mayonnaise aux jaunes cuits et crus additionnée d'herbes aromatiques hachées. Dresser et entourer de demi-œufs durs, affranchis à la base et posés debout ; jaune en dehors.

Salade de Pieds de Veau Hongroise. — Pieds comme ci-dessus, détaillés en julienne, assaisonnés huile, vinaigre et paprika. Lier d'une mayonnaise additionnée d'une légère purée

d'herbes ; dresser et entourer de rondelles d'œufs durs d'égales dimensions.

Salami de Gotha ou de Milan. — Se détaille en rondelles minces, comme tout saucisson.

Sardines. — Se servent de nombreuses façons, comme : à l'huile ; aux tomates ; marinées ; Grand Louvre ; en cocottes ; en aspic ; en paupiettes, etc. L'un de nos amis, M. Caillat de Marseille, a traité admirablement ce sujet dans son livre « 150 manières d'accommoder les sardines. »

Saucisses de Francfort. — Pochées 10 minutes à l'eau bouillante. Se servent avec raifort râpé à part.

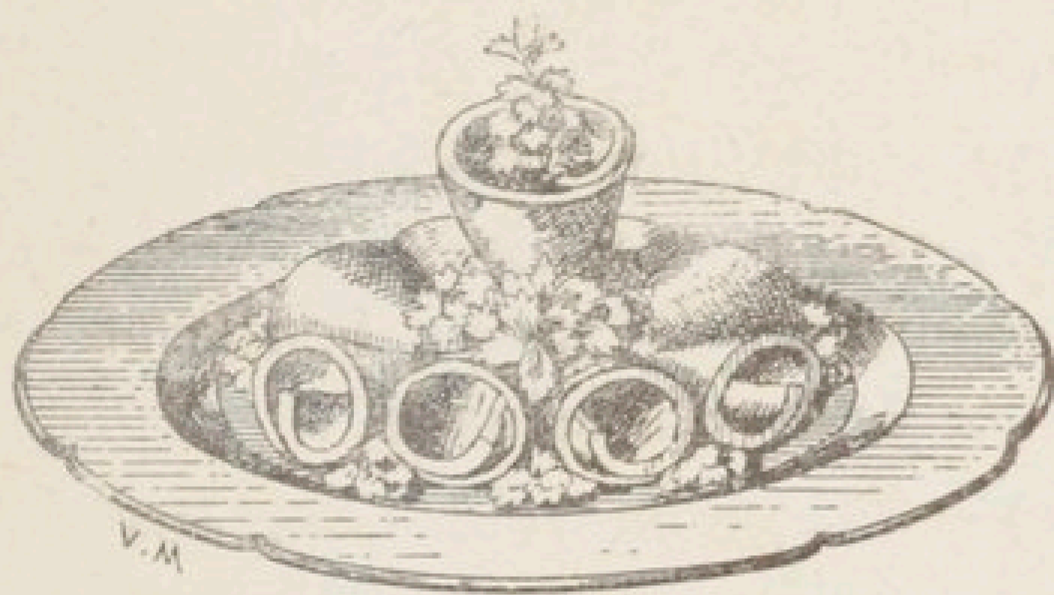
Saucisses de Vienne. — Même mode de service.

Saucisses de Strasbourg. — Même mode de service.

Saucisson de Lyon, d'Arles et de Bologne. — Se dressent comme les saucissons de tous genres.

Saucisson de Foie gras, de Faisan, de Poulet. — En rondelles minces avec gelée hachée.

Saumon fumé. — Se détaille en minces lames qui sont roulées en cornets et dressées avec persil frisé.



Cornets de Saumon fumé.

Sigui fumé. — Se détaille en aiguillettes.

Tartelettes de Thon. — Petites croustades dentelées, dont le fond est garni d'un léger hachis de thon à la mayonnaise. Rondelle de thon à l'emporte-pièce dessus ; bordure mi-partie blanc et jaune d'œuf hachés ; pincée de persil au milieu.

Tartelettes diverses. — Peuvent se garnir de caviar, salades de volaille ou de petites macédoines liées à la mayonnaise.

Thon à l'Huile. — Conserve.

Tomates au Naturel. — Pelées, pressées dans un linge, et marinées. Feuilles imitées au cornet avec beurre vert et fragment de queue de persil pour queue. Les choisir toutes petites.

Tomates à l'Américaine (Salade de). — En tranches fines macérées à l'huile et au vinaigre, avec bordure de fins anneaux d'oignon.

Tomates à la Monégasque. — Toutes petites tomates vidées, marinées intérieurement, emplies en dôme d'un hachis de thon additionné d'œufs durs hachés, condimenté d'oignon et herbes, et assez relevé.

Tomates en Quartiers. — Pelées, vidées et garnies d'une purée de poisson ou macédoine quelconque, liées à la mayonnaise collée. Refroidir sur glace et détailler en forme de quartiers d'oranges.

Truites marinées. — Pochées dans un court-bouillon au vin blanc, additionné d'un tiers de vinaigre et fortement aromatisé. Refroidir en cuisson; dresser avec accompagnement de marinades et lames de citron cannelées dessus.

Variantes. — Voir *Macédoine*.

Vrilles de Vigne. — Se font à l'époque ou celles-ci sont tendres (juillet à août). Les tenir à l'eau glacée pendant un quart d'heure; égoutter et plonger à l'eau bouillante salée, et leur donner 5 minutes d'ébullition. Déposer en terrine avec feuilles d'estragon et bouquet de feuilles de cassissier (4 feuilles par 250 gr. vrilles); couvrir de vinaigre bouillant. Laisser macérer 4 ou 5 jours, et servir avec marinade.

Zampino. — Poché et bien froid, pour être détaillé en minces tranches. Dresser avec bordure persil frisé.



SERIE DES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

OU

ENTRÉES VOLANTES

OBSERVATION. — Ces hors-d'œuvre chauds que nous avons réunis en série spéciale pour faciliter les recherches relèvent : les uns des Petites Entrées (les assiettes volantes d'autrefois), les autres des Savorys, et sont assimilables à ces derniers dont ils ne se différencient guère, comme hors-d'œuvre, que par l'assaisonnement qui est moins accentué.

Si nous avons tenu à faire figurer dans la série tous les genres usités, nous avons du moins réduit l'exposé en bien des cas ; en nous en tenant à la formule type ; laissant à l'esprit d'à-propos de l'ouvrier le soin d'en combiner les dérivés, selon ses idées et ses ressources.

Nous avons confondu aussi, dans la classification alphabétique, les hors-d'œuvre russes chauds, jugeant inutile de leur consacrer un chapitre spécial.

Allumettes-Anchois. — Bande de feuilletage de 1 demi-centimètre d'épaisseur, masquée de farce de poisson fine au beurre d'anchois. Se détaillent en rectangles de 7 centimètres de long sur 2 de large. Un filet d'anchois sur chaque, et 12 à 14 minutes de cuisson.

Allumettes-Caprice. — Bande de feuilletage de même, masquée de farce de volaille à la crème additionnée de langue écarlate et truffes hachées. Mêmes détails et cuisson que ci-dessus.

Allumettes-Crevettes. — Comme précédemment, avec farce de merlan au beurre de crevettes, additionnée de queues de crevettes escalopées.

Allumettes diverses. — Peuvent se faire avec toutes sortes de farces fines, mais observer comme un principe que l'allumette hors-d'œuvre est un dérivé de l'allumette-gâteau, et ne doit pas être confondu avec le Dartois qui comporte 2 abaisses superposées, enfermant la garniture de l'intérieur, et ne se détaille qu'après cuisson.

Attereaux. — Hors-d'œuvre de la vieille cuisine que la cuisine moderne remet en faveur. En l'espèce, il s'agit d'une brochette

quelconque, dont les éléments, enfilés alternativement sur de petites brochettes en bois sont enrobés de sauce réduite (Villeroy), ce qui est la caractéristique de l'apprêt. La sauce étant froide, les attereaux sont panés à l'anglaise, frits, et la brochette en bois est remplacée par un hatelet. Pour le dressage, on les pique en couronne sur tampon de riz ou de pain, avec entourage de persil frit. Autrefois, alors que les attereaux étaient usuels, on les moulait en caisses, les mêmes que celles des hatelets transparents, mais de forme unie, carrée ou cylindrique. L'appellation du attereau est toujours déterminée par l'élément principal qui le compose.

Attereaux Genevoise. — Foies de poularde sautés, riz d'agneau braisés, amourettes pochées, champignons, truffes et fonds d'artichauts, détaillés en carrés de 2 centimètres et demi et enfilés sur brochettes. Enrober de duxelles réduite ; refroidir et masquer d'une couche de farce molle relâchée à l'œuf. Paner à l'anglaise en donnant une forme cylindrique, frire au moment, et piquer sur tampon. Bordure de persil frit. Nous croyons inutile de répéter que les brochettes sont remplacées par des hatelets au moment du dressage.

Attereaux Pahlen. — Queue de homard, truffes et champignons ; moules et huîtres pochées, enfilés sur brochettes en bois. Tremper à la Villeroy, refroidir, paner à l'anglaise et donner forme cylindrique. Frire au moment, et remplacer les brochettes par des hatelets piqués d'une truffe (grosseur d'une bille), et d'une croquette de riz au salpicon de homard et purée de corail, de forme ronde, et de la grosseur d'une belle noix. Piquer sur tampon avec liseré de persil frit.

Attereaux Parmesan (ou Brochette de Parme). — *App.:* 200 gr. semoule blanche cuite avec 1 litre consommé blanc (une demi-heure cuisson). Y ajouter — hors du feu — : 150 grammes parmesan râpé et 100 grammes de beurre. Étaler sur plaque beurrée en épaisseur de 1 demi-centimètre. Détailler, quand bien froid, à l'emporte-pièce grandeur de 2 francs. Enfiler sur brochettes en bois, en alternant de ronds de gruyère frais de même épaisseur et dimensions. Paner à l'anglaise, frire au moment, et remplacer les brochettes par des hatelets.

Principe. — Ce genre de attereau appelé aussi « à la Royale », « à la Princesse » ou « à la Florentine », a conservé pour la majorité des praticiens la dénomination que nous lui donnons, et qui est celle que lui a, originellement, attribué Dubois.

Attereaux Villeroy. — Sous ce nom générique qui indique la forme, les attereaux peuvent se composer indifféremment, de ris de veau ou d'agneau, cervelle, foie gras, ou rognons et crêtes comme élément principal. Les attereaux prennent le nom de cet élément, comme par exemple : « Attereaux de ris de veau à la Villeroy. La dénomination « à la Villeroy » indique simplement le mode d'apprêt. Les éléments auxiliaires sont : champignons, truffes, langue ou jambon, détaillés en carrés ou en ronds selon la forme adoptée. Tremper à la Villeroy, paner à l'anglaise et frire au moment, en remplaçant toujours les brochettes de bois par des hatelets.

Attereaux d'Huîtres à la Villeroy. — Grosses huîtres pochées, ébarbées, enfilées par 6 ou 8 sur brochettes en bois. Enrober d'une Villeroy additionnée de l'eau des huîtres réduite ; paner à l'anglaise, donner une forme cylindrique et frire au moment.

Barquettes. — Logiquement, et pour éviter des confusions, les barquettes qui ne se différencient des tartelettes que par la forme, sont exclusivement réservées pour les garnitures de poissons, crustacés, mollusques, etc. ; tandis que les tartelettes sont réservées pour les composés de volaille, gibier, et mixtes. Il en résulte une simplification appréciable et une attribution définitive de destination. Par exception, les barquettes sont foncées d'un appareil quelconque ; le plus généralement, elles sont en pâte à foncer fine, et cuites à blanc.

Barquettes Chevreuse. — Moules à barquettes beurrés, chemisés d'un appareil de semoule cuite au consommé, lié avec parmesan râpé et jaunes d'œufs. Intérieur garni d'appareil adopté selon l'ordonnance du menu, et qui peut être : Salpicon ou purée de volaille, salpicon ou purée de foie gras, ou de gibier, crevettes, écrevisses, homard, etc. Recouvrir de semoule, démouler, paner légèrement à l'anglaise et frire au moment. Dresser sur serviette avec buisson de persil frit.

Observation. — L'appellation de la barquette est déterminée par l'élément principal de sa garniture intérieure ; la dénomination « à la Chevreuse » est justifiée par l'enveloppe d'appareil semoule, et est applicable à tout article traité par ce mode.

Barquettes de Crevettes (dites à la Joinville). — Croustade barquette dont le fond est garni d'un fin salpicon de crevettes, lié de velouté au beurre de crevettes. Légèrement nappé de sauce, avec queues de crevettes rangées dessus. Grosse crevette rose à chaque bout avec la queue décortiquée.

Barquettes d'Écrevisses (dites Nantua). — Croust. barqu. garnies d'un fin salpicon de queues d'écrevisses, lié d'un velouté au beurre d'écrevisses. Queues d'écrevisses rangées dessus, et coffres farcis de petites écrevisses à chaque bout.

Barquettes de Filets de Soles (dites à la Choisy). — Croust. barqu. dont le fonds est garni d'un salpicon de filets de soles, champignons et truffes, lié à la sauce normande. — Garniture apparente de petites escalopes de filets de soles alternées de lames de truffes.

Barquettes de Homard (dites à la Victoria). — Croust. barqu., garnies en dôme d'un fin salpicon de homard, champignons et truffes lié d'une sauce homard mise à point par addition des parties crémeuses des coffres, pilées et passées au tamis. Petite et fine escalope de homard à chaque bout, et lame de truffe de dimensions moindres au milieu.

Barquettes d'Huîtres (dites à l'Ostendaise). — Croust. barqu. garnies d'huîtres pochées, ébarbées, liées d'une béchamel crémeuse au fumet de poisson. Léger semis de truffe hachée dessus.

Beignets. — Terme générique de tout objet ou appareil, enrobé de pâte à frire et frit. La pratique moderne l'a admis sous le nom de *Fritot*, et a identifié les deux termes. Tous les beignets se dressent sur serviette avec bouquet ou bordure de persil frit, et doivent être saisis par la friture, pour éviter le désagrégement de la pâte. Le fritot se différencie pourtant du beignet en ce qu'il est généralement accompagné d'une sauce tomate.

Beignets de Thon (Pour utilisation de débris de thon). — App. composé de 2 parties de thon grossièrement haché, et d'une partie de pulpe de pomme de terre cuite au four, et travaillée avec 1 cuillerée de béchamel par 100 grammes. Un peu de persil haché. Rouler en forme de petits bouchons; cercler entièrement de filets d'anchois, et tremper en pâte à frire légère. Même traitement final et dressage que ci-dessus.

Beignets d'Anchois (ou beignets à la Niçoise). — Rondelles de thon à l'huile de 3 à 4 centimètres de diamètre sur 1 centimètre et demi d'épaisseur, avec lanières de filets d'anchois à l'huile roulés autour. Tremper au moment en pâte à frire légère et jeter à grande

friture chaude. Dressage sur serviette, en buisson ; avec bordure de persil frit.

Beignets Bénédictine. — Appareil de brandade de morue additionné d'un tiers de purée de pommes de terre. Façonner en forme de palets ovales ; tremper en pâte à frire légère et frire au moment.

Beignets Cardinal. — Laitances pochées en court-bouillon au vin blanc, refroidies sous presse légère, et enrobées d'une sauce homard serrée. Parer après refroidissement, tremper en pâte à frire légère et saisir à friture chaude.

Beignets de Cervelles. — Escalopes de cervelles pochées au court-bouillon, marinées pendant 20 minutes avec jus de citron et fines herbes. Tremper en pâte à frire ordinaire, et tenir l'enveloppe bien croquante.

Beignets à l'Italienne. — Appareil : 250 grammes blanc de volaille en dés ; 150 grammes jambon maigre cuit ; 125 grammes parmesan frais pilé en pâte avec une petite cervelle de veau cuite. Mélanger et rouler en boules (grosseur d'un œuf de pigeon) sur la table farinée. Tremper en pâte à frire ordinaire, et jeter à la friture à la dernière minute.

Beignets de Laitances. — Laitances de harengs frais pochées au court-bouillon au vin blanc. Marinées pendant 20 minutes avec filet d'huile, jus de citron et persil haché. Tremper en pâte ordinaire et frire au moment.

Beignets de Laitances à la Villeroy. — Pochées, refroidies sous presse légère ; et enrobées de sauce Villeroy truffée. Refroidir, parer et tremper au moment en pâte à frire fine et claire. Tenir l'enveloppe bien sèche.

Beignets à la Mathurine. — Appareil de pâte à choux ordinaire sans sucre, additionné d'un quart de son poids de filets de harengs et de sardines à l'huile coupés en petits dés. Traitement des beignets soufflés ordinaires.

Beignets à la Pignatelli. — App. de pâte à choux sans sucre, additionné de 2 cuillerées à bouche de jambon maigre en petits dés, et 25 grammes d'amandes finement effilées et grillées par 125 grammes de pâte. Traiter comme beignets soufflés.

Beignets Westmoreland. — Rondelles de moelle (8 millimètres d'épaisseur) pochées au consommé, refroidies, et envelop-

pées de sauce fines herbes très réduite. Refroidir sur glace, parer et enrober d'une légère couche de farce de volaille aux fines herbes. Tremper en pâte à frire ordinaire, et frire au moment.

Beurrecks à la Turque. — Appareil de gruyère frais, coupé en brunoise, mélangé dans une quantité relative de béchamel serrée et presque froide. Façonner l'appareil en forme de cigare, en le roulant sur la table farinée ; envelopper dans de minces abaisses de forme ovale, en pâte à nouille, et souder. Paner à l'anglaise et frire au dernier moment.

Blinis. — La véritable méthode russe comporte expressément l'emploi de farine de sarrazin, mais on fait aussi l'appareil à la farine de froment en procédant ainsi : 500 grammes de farine tamisée et 40 grammes de levure détrempés au lait, en tenant la pâte un peu claire. Laisser fermenter pendant 3 heures dans un endroit tiède. Une demi-heure avant de procéder à l'apprêt des blinis, ajouter au levain 250 grammes farine, 4 jaunes d'œufs, pincée de sel, 3 décilitres crème ou lait tiède. Travailler l'appareil sans le corder, et y incorporer finalement 4 blancs fouettés. Laisser lever jusqu'à l'instant de l'utilisation. Se font absolument comme les crêpes, mais en poêles plus petites.

Bouchées. — Il est admis que, pour les services ordinaires, les bouchées inscrites au menu comme Entrée légère, doivent être de dimensions moindres que les bouchées ordinaires. Elles y figurent sous le nom de « bouchées mignonnes », et leur forme varie selon le genre qui les caractérise, afin d'établir une distinction très nette entre les différents genres. Le couvercle est généralement figuré par une lame de truffes, ou autre, fournie par l'élément principal de la garniture.

Bouchées Bohémienne. — Croûte en brioche, sans sucre, cuite en moule cannelé. Vider, sécher au four et garnir l'intérieur d'un salpicon de foie gras et truffes, lié d'une glace de veau claire, montée au beurre et finie au madère.

Bouchées Bouquetière. — Garnies de brunoise, ou petit printanier lié au velouté de volaille. Petites rondelles de carottes cannelées tombées au consommé comme couvercles. Forme ronde cannelée.

Bouchées à la Diane. — Garnies d'un salpicon de gibier à plume et de truffes lié d'une sauce salmis tirée du même gibier. Lames de truffes comme couvercles. Forme ronde unie.

Bouchées Grand-Duc. — Garniture de pointes d'asperges et truffe en julienne grosse et courte, liée d'une béchamel crémeuse. Rondelles de truffes comme couvercles et forme ronde cannelée.

Bouchées à la Hollandaise. — Garnies d'un salpicon de saumon lié à la sauce hollandaise. Une huître pochée, et ébarbée sur chaque bouchée. Forme ovale.

Bouchées Isabelle. — Garnies d'un salpicon fin de langue bien rouge et truffes, lié d'une purée de volaille claire. Petits ovales très minces de langue comme couvercles. Forme ovale.

Bouchées à la Joinville. — Salpicon de queues de crevettes, champignons et truffes, lié d'une sauce Joinville. Lames de truffes minces en losanges comme couvercles. Forme cannelée.

Bouchées à la Mirabeau. — Garnies d'un salpicon de filets de soles lié d'une sauce béchamel au beurre d'anchois. Sur chaque bouchée, une olive fourrée d'une purée de sole à l'estragon cerclée d'un filet d'anchois. Forme ronde.

Bouchées à la Mogador. — Garnies d'un salpicon composé de deux tiers langue écarlate et un tiers blanc de volaille, lié d'une béchamel finie au beurre de foie gras. Losanges de truffes comme couvercles et forme losange cannelé.

Bouchées à la Montglas. — Garnies d'un salpicon de foie gras, champignons, langue écarlate, truffes, lié d'une demi-glace au madère. Lames de truffes en carrés comme couvercle. La forme classique de ces bouchées est carrée cannelée.

Bouchées Monseigneur. — Garnies à moitié de purée de laitances truffée ; complétées avec sauce crevettes, et lames de truffes en losanges pour couvercles. Forme ovale cannelée.

Bouchées à la Nantua — Garnies d'un salpicon de queues d'écrevisses et truffe lié à la sauce Nantua. Petites rondelles de quenelle de poisson comme couvercles. Pour les petits services, on place debout, dans chaque bouchée, un coffre de petite écrevisse farci. Même forme que Joinville.

Bouchées à la Périgourdine. — Simplement garnies d'une purée de truffes. Forme ronde et haute.

Bouchées à la Reine. — En principe, cette bouchée doit se garnir d'une purée de volaille à la crème. Mais l'usage s'est

répandu de la remplacer par un salpicon de blanc de volaille, champignons et truffes, lié à l'allemande, et c'est aujourd'hui la garniture usitée à peu près partout. Forme ronde cannelée.

Bouchées Petite Princesse. — Garnies d'une purée de volaille avec dés de truffes. Lames de truffes en carrés pour couvercles et forme carrée cannelée. Se font toutes petites, à l'emporte-pièce de 4 à 4 centimètres et demi de côté.

Bouchées Saint-Hubert. — Invariablement garnies d'une purée de gibier noir pas trop épaisse, avec minces rondelles de champignons comme couvercle. Forme ronde cannelée.

Bouchées à la Stuart. — Garnies aux trois quarts d'un hachis de blanc de volaille et champignons au velouté, et complétées avec sauce au beurre d'écrevisses. Rondelles de truffes cannelées comme couvercles et forme ronde.

Bouchées à la Victoria. — Salpicon de homard et truffes lié d'une sauce homard. Forme cannelée.

Observation. — Indépendamment de leur rôle spécial, en tant qu'Entrée légère, les Bouchées sont usitées aussi comme garnitures de relevés de poissons et de gibier, et reçoivent les garnitures que peuvent comporter ces articles Se servent aussi avec certains légumes comme céleri et cardons et sont, dans ce cas, garnies de moelle pochée en dés, liée à la glace de viande et couvertes d'une rondelle de moelle pochée. Dans ce cas, elles sont dressées autour du légume.

Brochettes. — Se font d'une infinité de façons, en comportant toujours un élément principal, comme : foie de veau, de porc, d'agneau ; foies de volaille, ris de veau ou d'agneau, etc., et comme éléments auxiliaires, champignons escalopés, petits carrés de lard maigre blanchi ou de jambon maigre. Tous ces éléments sont escalopés, sautés légèrement, roulés dans une duxelles serrée, puis enfilés, en les alternant, sur des brochettes à anneaux, chapelurés, grillés doucement, et servis sur beurre maître d'hôtel ou sauce claire s'harmonisant avec l'élément principal de la garniture.

Caisses diverses. — L'usage des caisses en papier garnies, que remplacent d'élégantes cassolettes en porcelaine plissée, est à peu près abandonné. Ces caisses avaient pour garniture habituelle de gros salpicons, les mêmes qui se retrouvent aux bouchées et croustades.

Cannelons. — Sont exactement les cornets de la pâtisserie, à cette différence qu'ils ne se sucrent pas. Bande de demi-feuilletage de 2 centimètres de largeur, roulée en spirale autour d'un mandrin en bois, et légèrement mouillée sur l'un des bords pour assurer la soudure. Toutes les garnitures des bouchées, purées de volaille, gibier et autres leur sont applicables; en ayant soin toutefois de les tenir plus serrées pour qu'elles ne s'épanchent pas hors des cannelons, si ceux-ci sont dressés à plat. Leur dressage se fait, le plus ordinairement, autour d'un tampon *ad hoc*. Prennent le nom de leur garniture, comme : Cannelons à la Joinville, à la Saint-Hubert, à la Reine, etc.

Cannelons à l'Ancienne. — Rectangles de demi-feuilletage de 9 centimètres de long sur 4 de large, masqués d'une farce quelconque, truffée ou non, et qui en détermine l'appellation. Se roulent en paupiettes et se cuisent au moment, et à bon four. 15 minutes de cuisson environ.

Cassolettes. — Remplacent les caisses en papier d'autrefois, et se garnissent à volonté. Comportent aussi des apprêts spéciaux.

Cassolettes Aiglon. — Petites cassolettes en porcelaine fine dont les bords sont entourés d'un cordon de feuilletage, et garnies aux deux tiers d'un salpicon de foie gras et truffes à la demi-glace. Finir d'emplir à la poche avec appareil à soufflé de foies gras dressé en dôme, et donner 15 minutes de cuisson à four doux. Dresser sur serviette.

Cassolettes Alice. — Cassolettes plus larges que hautes, foncées minces d'appareil duchesse, et garnies de petites escalopes de blanc de volaille liées au velouté réduit. Recouvrir d'une petite abaisse de même appareil, levé à l'emporte-pièce cannelé. Dorer et faire colorer au four pendant 12 à 14 minutes.

Cassolettes Suzanne. — Cassolettes en porcelaine plissée, aux deux tiers garnies de pointes d'asperges liées au velouté. Compléter avec filet mignon de volaille en lorgnon contisé et poché. Lame de truffes au milieu.

Ciernikis. *Cuis. rus.* — Appareil composé de : 250 grammes fromage blanc pressé, 125 grammes farine, 50 grammes beurre fondu, 3 œufs, sel, poivre et muscade. Travailler, passer au tamis, et faire absorber encore 75 grammes farine. Avec cet appareil mouler des petites galettes rondes (4 à 5 centimètres de dia-

mètre) ; pocher à l'eau bouillante pendant 15 à 18 minutes, et servir en timbale bien chaude, avec beurre fondu.

Colombines. — Se composent d'un appareil quelconque enfermé entre deux couches de semoule liée, comme les « barquettes à la chevreuse », mais se font en moules tartelettes. Colombines et tartelettes à la chevreuse sont identiques, mais elles se différencient des Mazagrans dont l'enveloppe se compose invariablement de pomme duchesse. Toutes les garnitures des bouchées (salpicons et purée) leur sont applicables, en ayant soin de leur donner la consistance d'un appareil à croquettes. Elles prennent le nom de leur garniture, et leur série comporte bien 40 façons différentes.

Côtelettes diverses. — Comme variation, tous les appareils à croquettes décrits plus loin peuvent être façonnés en forme de petites côtelettes, dont l'os est simulé par un fragment de macaroni ou de pain frit, pour papillotage. L'appareil de ces côtelettes peut aussi se composer de tous salpicons de volaille, gibier, poissons, etc., liés avec une quantité relative de farce correspondante, relâchée avec de la sauce très réduite. Dans ce cas, ces côtelettes sont panées à l'anglaise comme les autres, mais leur cuisson et coloration sont traitées au beurre clarifié et non par la friture.

Crêtes de Coq à la Demidoff. — Grosses rondelles de boudin de volaille poché au moment, évidées en anneaux et dressées en turban avec buisson de crêtes à la Villeroy au milieu. Pour fantaisie de dressage, la farce des boudins de volaille qui fournissent les anneaux peut être en partie truffée, et additionnée de langue bien rouge hachée dans l'autre partie.

Crêtes de Coq à la Villeroy. — Grosses crêtes cuites et tenues un peu fermes, fourrées de purée de foie gras truffée ; enrobées à la Villeroy, et panées à l'anglaise. Frites au moment et dressées en buisson avec bordure de persil frit.

Cromesquis. — Comportent les mêmes appareils que les croquettes et, comme celles-ci prennent le nom de l'élément principal que comporte l'appareil, mais s'en différencient par le mode de traitement final. Au lieu de l'enveloppe à l'anglaise qui est la caractéristique de toute croquette, les cromesquis s'enveloppent : De pâte à frire dans la méthode « à la française » ; de crêpes excessivement minces dont les bords sont soudés à la pâte dans la méthode « à la polonaise » ; ou de crépine excessivement mince dans

la méthode « à la russe ». Traités par l'une ou par l'autre de ces deux dernières méthodes, les cromesquis sont ensuite trempés en pâte à frire légère. Dans le dernier cas, le traitement par la friture demande une certaine attention, pour que le calorique dissolve pour ainsi dire la crépine.

Croquets divers. — Se composent invariablement d'un farinage (aiguillettes, becs de plumes, nouilles fraîches, etc.) copieusement additionné de jambon maigre en julienne, et lié au fromage râpé. L'appareil refroidi sur plaque, en couche de 1 centimètre et demi d'épaisseur, est divisé en rectangles de 8 centimètres de long sur 3 de large ; lesquels sont panés deux fois à l'anglaise pour doubler le volume de la croûte extérieure. Frire.

Croquettes diverses. — En principe, les proportions des salpicons d'appareils à croquettes s'équilibrent ainsi : Pour 500 grammes d'élément principal (volaille, gibier, chair de poisson ou de crustacés), 300 grammes de champignons et 100 grammes truffes ou parures (éléments auxiliaires) ; 7 décilitres de sauce serrée à point pour liaison, et en rapport avec la nature de l'élément principal. Si la composition comporte jambon ou langue, leur poids est invariablement du tiers de celui de l'élément principal. La forme des croquettes est facultative, et elles peuvent être façonnées en bouchons, en carrés, rectangles ou ovales ; en palets ronds ou ovales, en poires, ou en ovoïdes (forme œuf). L'enrobage de l'appareil à l'œuf battu a une grande importance en ce sens que c'est cette enveloppe d'œuf immédiatement solidifiée au contact de la friture chaude qui, combinée avec la mie de pain, forme la croûte qui s'oppose à la sortie des éléments de l'intérieur malgré la pression que ceux-ci exercent contre elle. Toute croquette doit toujours être saisie par la friture. Enfin, le poids normal d'appareil par croquette est de 75 à 85 grammes. Il est d'usage de les accompagner à part d'une sauce ou coulis légers adoptés selon l'ordonnance du menu, mais il n'y a pas, en cette matière, de règles précises. Dressage sur serviette avec bouquet de persil frit.

Croquettes à l'Américaine. *Hot fisch ball.* — Morue cuite débarrassée des peaux et arêtes, finement effeuillée et mélangée avec même poids de pomme duchesse et une petite partie de béchamel. Roulées en boules, bien farinées, panées à l'anglaise et frites au beurre clarifié. Sauce tomates comme accompagnement. Cette préparation peut se faire avec toute sorte de poissons.

Croquettes à la Bohémienne. — Appareil de foie gras et truffes lié à l'allemande. Croquettes forme poire. Sauce Périgueux.

Croquettes à la Bergère. — Appareil salpicon de chair d'agneau de lait, jambon et mousserons ou champignons, lié à la béchamel serrée. Forme abricot et sauce fines herbes à part.

Croquettes Chasseur. — Appareil chair cuite de gibier à plume 500 grammes, 300 grammes champignons et 100 grammes parures de truffes avec demi-glace à l'essence de gibier très serrée. Forme rectangles, et demi-glace claire à l'essence de gibier à part.

Croquettes à la Dominicaine. — Appareil composé de : 100 huîtres pochées, le tiers en poids de champignons en dés, et 2 décilitres et demi de béchamel additionnée d'un tiers de soubise réduite, et finie au beurre de homard. Relever au cayenne. Forme abricot et fragments de queues de persil pour simuler la queue du fruit. Sauce vin blanc additionnée de la cuisson des huîtres réduite.

Croquettes garnies. — En Angleterre, où les croquettes sont très appréciées, on les sert souvent avec une garniture appropriée et sauce à part. Des croquettes de volaille se garniront, par exemple, de petits pois ou pointes d'asperges ; celles de gibier d'une purée de marrons avec sauce poivrade ou venaison claires. Seulement, dans ce cas, elles perdent leur caractère de hors-d'œuvre et relèvent plutôt des Entrées légères.

Croquettes à la Gastronome. — Appareil de blanc de gibier-plume et truffes, lié d'une sauce suprême additionnée d'un tiers de purée de truffes, et bien réduite. Forme bouchon, et coulis de marrons à part.

Croquettes de Gibier. — Sans spécification de nature, toutes chairs de gibiers disponibles, avec jambon, champignons et truffes, et liaison à la demi-glace réduite. Forme rectangles et poivrade claire à part.

Croquettes aux Gribouis. *Cuis. rus.* — Appareil de riz blanchi cuit au bouillon de gribouis, et avec oignon piqué. Travailler le riz un instant, et y ajouter les gribouis qui ont servi à préparer le bouillon coupés en dés. Refroidir sur plaques, mouler en bouchons et frire à grande friture. Smitane à part.

Croquettes de Homard. — Appareil de chair de homard, champignons et truffes dans les proportions précisées, lié d'une béchamel réduite finie au beurre rouge et relevée au cayenne. Forme rectangle et sauce homard légère à part.

Croquettes à la Hongroise. — Appareil de pieds de veau fraîchement cuits, détaillés en dés avec le tiers de leur poids de jambon et champignons, lié d'un velouté très réduit condimenté au paprika. Forme ovale et demi-glace au paprika à part.

Croquettes à l'Indienne. — Appareil de riz poché au bouillon de poisson, additionné à poids égal d'un salpicon de homard, et lié d'une béchamel au lait de coco, condimentée au currie et réduite à fond. Forme bouchon et sauce currie à part.

Croquettes à la Jean-Bart. — Appareil salpicon de homard lié à la béchamel réduite, relevée au cayenne et finie au beurre rouge. Appareil d'huîtres pochées serré en béchamel crémeuse réduite. Rouler l'appareil huîtres en parties grosseur d'une belle noix ; envelopper d'une chemise d'appareil de homard. Mouler en boules, et béchamel légère au beurre de corail à part.

Croquettes Marquise. — Appareil foie gras à la demi-glace serrée, additionnée d'un quart de purée de grives. Façonner en forme de petites poires, envelopper d'une chemise d'appareil pomme duchesse, et paner à la mie de pain très fine. Demi-glace corsée à part.

Croquettes à la Milanaise. — Appareil de macaroni blanchi et tronçonné, avec julienne de volaille, langue, truffes et champignons, fortement additionné de fromage frais râpé, lié d'une béchamel tomatée. Refroidir sur plaque en couche de 2 centimètres et demi d'épaisseur ; détailler en carrés de 5 centimètres de côté, et paner à l'anglaise. Sauce tomate légère et beurrée comme accompagnement.

Croquettes à la Nantaise. — Appareil de chairs de poissons divers avec addition d'un tiers de champignons hachés, lié d'une sauce poisson réduite. Forme rectangles étroits et sauce tomates claire à part.

Croquettes de Volaille. — Salpicon de chairs de volaille, champignons et truffes, dans les proportions déterminées, lié au velouté réduit à l'essence de champignons, et additionné de 3 jaunes par 500 grammes d'appareil à l'instant du mélange. Forme rectangle et demi-glace claire à part.

Croquettes à la Savigny. — Appareil de jambon, élément principal, fonds d'artichauts et morilles, lié à la béchamel réduite

liée aux jaunes au moment du mélange. Croquettes en forme de palets, et soubise à la crème légère à part.

Croquettes à la Sultane. — Deux appareils : L'un de hachis de volaille lié au velouté, réduit avec essence de champignons. L'autre de purée de foie gras, additionnée d'un tiers de purée de pistaches (35 grammes purée pour 100 grammes foie gras). Rouler l'appareil foie gras en parties de 30 grammes environ et forme œuf, en enfermant au centre une bille de truffes; envelopper d'une chemise d'appareil hachis de volaille, et donner forme et grosseur d'un petit œuf de poule. Velouté à l'essence de champignons à part.

Croustades. — Se font, selon l'usage auquel elles sont destinées : 1° En pâte à foncer et cuites à blanc ; 2° En semoule ou riz. Dans ce cas, riz ou semoule sont cuits au consommé blanc (très cuits, le riz surtout), liés aux jaunes et fromage râpé, et l'appareil est étalé sur plaque en couche de 3 centimètres d'épaisseur. Se détaille, étant froid, à l'emporte-pièce uni de 5 centimètres et demi ; puis, les morceaux panés à l'anglaise en ménageant un couvercle, frits, et vidés ensuite, constituent les croustades ; 3° Avec appareil pomme duchesse, foulé en moules à darioles ; démoulé, refroidi, pané à l'anglaise et traité comme pour les croustades ci-dessus. Cet appareil à pomme duchesse doit être un peu forcé en jaunes.

Croustades de Ris de Veau financière. — Croustades cannelées en pâte. — Garniture d'escalopes de ris de veau, petites quenelles, champignons en gros dés, petites crêtes et rognons. Sauce demi-glace madère.

Croustades de Crevettes Joinville. — Croustades semoule. — Garniture des bouchées à la Joinville.

Croustades Lucullus. — Croustades pomme duchesse en moules ovales à gâteau de riz panés à la truffe. — Garniture d'escalopes de filets de cailles (cailles rôties tenues juteuses) ; petites quenelles de caille à la crème, lames de truffes. Sauce demi-glace au fumet de cailles.

Croustades à la Nantua. — Croustades semoule. — Garniture des bouchées à la Nantua.

Croustades Pommes d'Or. — Appareil farce de volaille et veau crus, avec pommes maître-d'hôtel en guise de panade, lié à raison de 6 jaunes à la livre. Mouler en boules (grosseur d'une petite

pomme), paner deux fois à l'anglaise, ménager un petit couvercle sur chaque, et frire de couleur dorée claire. Retirer la farce de l'intérieur, la couper en petits dés, y ajouter même quantité de truffes, lier d'un velouté à l'essence de truffes, et garnir les croustades.

Croustades de Volaille Régence. — Croustades riz de forme ronde. — Garniture de petits filets de volaille, petites quenelles au beurre d'écrevisses, truffes, crêtes; rognons. Sauce allemande à l'essence de champignons.

Croûtes à la Champenoise. — Croûtes rondes en pain de mie, de 4 à 5 centimètres de diamètre et 1 centimètre et demi d'épaisseur. Cerner à demi-centimètre des bords et frire au beurre clarifié. — Garnir de cervelle de porc cuite au beurre avec oignon haché fondu, assaisonnée de sel et poivre, et relevée d'une pointe d'ail broyée. Lisser la surface avec la lame du couteau.

Croûtes au Foie de Raie. — Croûtes comme ci-dessus, garnies de foie de raie poché au court-bouillon fortement aromatisé, et coupé en dés. Arroser de beurre noisette, une larme de jus de citron, et semer persil haché dessus.

Croûtes à la Moelle. — Croûtes carrées de 4 centimètres et demi de côté. La moelle pochée au consommé et détaillée en rondelles. — Garnir le fond des croûtes avec les débris de moelle. Sur chacune, poser une rondelle de moelle nappée légèrement de glace de viande et lame de truffes.

Croûtes à l'Oie fumée. *Cuis. rus.* — Croûtons ronds de pain de seigle, de 1 centimètre d'épaisseur, frits au beurre clarifié, et vidés. Le fond garni d'un peu de choucroute à l'allemande et tranche d'estomac d'oie fumée dessus. Saucer d'une cuillerée d'espagnole, et dresser sur serviette.

Dartois aux Anchois (ou *Sausselis*). — Abaisse de feuilletage mince et rectangulaire (longueur à volonté sur 10 centimètres de large), masquée jusqu'à 1 centimètre des bords de farce de merlans au beurre d'anchois. Sur celle-ci, quadrillage de filets d'anchois en lanières. Couvrir d'une abaisse de feuilletage de mêmes dimensions et d'épaisseur double; souder en mouillant les bords de l'abaisse du dessous, chiqueter le tour, dorer et rayer en traçant les divisions des dartois de 4 en 4 centimètres. Cuisson à bon four : 20 à 25 minutes. Détailler en sortant du four et dresser sur serviette.

Dartois aux Filets de Soles. — Même procédé que ci-dessus en remplaçant la farce de merlan par farce de sole à la crème, et les filets d'anchois par des aiguillettes de filets de soles crus. Temps de cuisson : 25 minutes.

Dartois aux Sardines. — L'apprêt est le même que pour le dartois aux anchois. Remplacer les filets d'anchois par des filets de sardines. Même cuisson.

Duchesses au Chester. — Pâte : 125 grammes de farine, 70 grammes de chester et autant de parmesan râpés, pincée de sel et pointe de cayenne. Détremper avec quelques cuillerées d'eau, maintenir la pâte ferme et bien la lisser. L'abaisser sur épaisseur de 4 millimètres; détailler en rondelles grandeur d'une pièce de 5 francs et cuire à four modéré sans laisser colorer. Rassembler par deux en soudant avec appareil composé de beurre en pommade, mélangé de deux fois son poids de chester râpé, et relevé au cayenne. Chauffer au four quelques secondes et dresser sur serviette.

Écrevisses farcies. — Cuites à la mirepoix comme d'ordinaire : vidées en retirant la membrane du dessous, et regarnies avec les queues et une farce résultant de l'intérieur des écrevisses, de panade de pain au lait, et de béchamel (celle-ci à titre de liaison). Saupoudrer de mie de pain, arroser de beurre fondu et glacer. Dresser sur serviette.

Fondants. — Sont des petites croquettes invariablement façonnées en poires et composées de purées simples ou additionnées de purées secondaires. Les fondants prennent toujours le nom de la purée principale.

Fondants de Bécasse à la Castellanne. — Appareil composé de 3 parties de purée de bécasses, 1 partie de purée de foies de volaille, 1 partie purée de marrons passée à l'étamine, et 1 partie de sauce salmis très réduite. Refroidir sur glace, diviser en parties du poids de 60 grammes ; façonner en poires allongées et paner à l'anglaise (mie de pain très fine). Frire au moment.

Fondants de Faisans à la Marly. — Appareil composé de 3 parties de purée de faisan, 2 parties de sauce salmis très réduite, et 1 partie de purée de foies de volaille. Même travail que ci-dessus.

Fondants de Grives à la Liégeoise. — Grives désossées

pochées avec quelques gouttes de fonds de gibier et madère, et quelques baies de genièvre pilées et passées au tamis. Ajouter à la purée le tiers de son poids de purée de foies de volaille et beurre.

Fondants de Volaille Louisette. — Appareil composé de deux tiers de purée de volaille, un tiers de purée de foie gras et purée de langue à l'écarlate, et 1 décilitre de sauce allemande réduite à fond, par 500 grammes de purée.

Fritots. — Synonymes de beignets Se font principalement, avec : escalopes de volaille, cervelles, tête de veau (la peau seulement). Ces différents éléments sont toujours marinés à l'avance avec filet d'huile, jus de citron et fines herbes. La distinction à établir entre le fritot et le beignet, est que le premier s'accompagne invariablement d'une sauce tomate, et que l'autre se sert comme mets de friture, etc. Distinguer, cependant, ce genre de fritot du fritot à la viennoise. (Voir aux *Entrées*, série de la volaille.)

Harengs à l'Esthonienne. — Appareil de purée de filets de harengs dessalés, additionnée de même quantité de mie de pain légèrement colorée au beurre, et de 1 décilitre et demi de crème par parties de 150 grammes du poids total. Bien mélanger et cuire en poêles comme crêpes.

Harengs en Papillotes. — A 1 oignon finement haché revenu au beurre, ajouter le double de son volume de mie de pain de seigle, poivre, muscade et 2 décilitres de sauce allemande. Cuire cet appareil pendant 5 minutes, y ajouter les filets coupés en dés de 3 harengs dessalés et refroidir. Diviser en parties, et façonner en forme de harengs en rapportant têtes et queues. Passer au four pour coloration, mettre ensuite en papillote *ad hoc* et souffler celle-ci au dernier moment.

Harengs soufflés. — En terrine tiédie : Ramollir 200 grammes de beurre en pommade ; ajouter sel, poivre, muscade, 5 jaunes (l'un après l'autre) et 30 grammes de farine. Mélanger dans cette pâte : les filets coupés en dés d'un hareng ; les filets de 5 éperlans frits, et 5 blancs en neige bien ferme. Cuire dans une poêle à la bouche du four, et détailler à volonté.

Huîtres. — Bien que la destination naturelle de cet excellent mollusque soit d'être dégustée crue, la pratique culinaire la soumet à de nombreux apprêts, parmi lesquels les quelques-uns qui suivent.

Huîtres à l'Américaine. — Pochées dans leur eau, remises en coquilles concaves, et masquées d'une sauce à l'américaine additionnée de leur cuisson réduite.

Huîtres à l'Anglaise (*Angel horse back*). — Enveloppées d'une fine tranche de bacon, embrochées, assaisonnées et grillées. Se dressent sur toasts en pain grillé; saupoudrer de « bread cramps » (mie de pain frite) et de cayenne.

Huîtres à la Favorite. — Pochées et ébarbées. Dans chacune des coquilles concaves (bien nettoyées) mettre une petite cuillerée de sauce béchamel, l'huître avec lame de truffe dessus; masquer de béchamel, saupoudrer de parmesan râpé, arroser de beurre fondu et glacer vivement.

Huîtres au Gratin. — Ouvertes, détachées et remises en coquilles concaves. Celles-ci rangées sur plaque couverte de sel pour en assurer l'équilibre Sur chacune : une goutte de jus de citron, pincée de mie de pain frite, beurre fondu et un pois de beurre frais. Gratiner à four vif ou à la salamandre.

Huîtres à la Maréchale. — Pochées, épongées, trempées en pâte à frire claire et frites au moment. Dressées par bouquets de 6, sur tranche de citron posée dans coquille concave, avec pincée de persil frit.

Huîtres à la Mornay. — Pochées légèrement, ébarbées et rangées par 2 en coquilles concaves, dont le fond sera masqué de sauce Mornay. Couvrir de même sauce, saupoudrer de fromage, arroser de beurre fondu et glacer.

Huîtres à la Polonaise. — Ébarbées et rangées par 2 en coquilles concaves. Celles-ci sur plaque garnie de sel pour assurer l'aplomb. Chauffer à la poêle quantité relative de beurre; jeter dedans 30 grammes de mie de pain par 100 gr. beurre et laisser frire. Une cuillerée de cette « polonaise » dans chaque coquille et passer 2 minutes au four.

Huîtres soufflées. — Deux douzaines d'huîtres crues pilées avec 2 blancs d'œufs. Passer au tamis ; monter cette purée à la crème et l'additionner du tiers de son poids de farce de merlan légère. — Garnir de farce le fond des coquilles concaves ; mettre dans chacune une belle huître pochée, parée et saucée à la Villeroy. Recouvrir de farce, lisser en dôme et entourer celui-ci d'un cordon

de mie de pain fine et sèche. Pocher à four doux pendant 12 minutes.

Huîtres à la Villeroy. — Huîtres pochées, parées et chemisées de Villeroy. Bien refroidir ; paner à l'anglaise (mie de pain très fine) et frire au moment. Dresser sur serviette ou en coquilles concaves bien essuyées avec pincée de persil frit.

Huîtres à la Wladimir. — Huîtres pochées, ébarbées et remises en coquilles concaves. Couvrir de sauce suprême réduite ; saupoudrer la surface de mie de pain frite mélangée de parmesan râpé ; arroser de beurre fondu et glacer.

Mazagrans (Petits). — Terme générique de toute préparation comportant une garniture enfermée entre deux abaisses d'appareil à pomme duchesse. Les mazagrans pour hors-d'œuvre chauds se font en moules à tartelettes, et sont susceptibles de recevoir tous les salpicons usités pour bouchées, croquettes ou rissoles. Prennent le nom de l'élément principal de la garniture. *Apprêt :* Foncer les moules beurrés, garnir, recouvrir d'une abaisse de duchesse levée à l'emporte-pièce, souder une petite rondelle cannelée au milieu ; dorer et faire colorer au four. Exactement l'apprêt de la « conversation » dans sa première partie et avec d'autres éléments.

Nalesnikis. *Cuis. rus.* — App. de fromage blanc (250 gr.) bien égoutté, lissé en terrine et additionné de 250 grammes de beurre en pommade, 1 œuf, sel et poivre. Diviser en parties de 70 à 80 grammes ; envelopper en pannequets très minces, tremper en pâte à frire légère et frire au moment.

Œufs de Vanneau Christiana (chauds). — Écalés et dressés chauds en petits nids de pomme duchesse, couchés à la douille cannelée, et bien colorés au four. Les napper (les œufs seulement) d'une cuillerée de demi-glace additionnée de purée de foie gras et de truffe hachée.

Paillettes Parmesan. — Sont plutôt considérées comme Savorys et classées comme tel (Voir *Savorys*).

Pannequets divers garnis. — Sont parfois usités à titre de variation dans le service des hors-d'œuvre. Se garnissent de tous appareils de bouchées, croquettes ou purées, tenus assez serrés. Rouler en paupiettes, affranchir les bouts en losange et dresser sur serviette. Pas de sauce d'accompagnement.

Pâtés ordinaires (Petits). — Deux abaisses de feuilletage superposées ; l'une très mince et l'autre (celle du dessus) ayant 8 millimètres d'épaisseur, enfermant une noix de hachis fin ou de godiveau. Emporte-pièce rond cannelé de 5 centimètres et demi de diamètre ou ovale de 7 centimètres. Appuyer les abaisses pour soudure, dorer et cuire à four chaud. Donner 15 minutes de cuisson.

Pâtés à la Beauceronne (Petits). — Petits pantins en rognures de feuilletage, garnis d'une mauviette désossée enfermée dans un fin hachis. Une jolie feuille en feuilletage plein, levée à l'emporte-pièce sur chaque pantin.

Pâtés à la Bourgeoise (Petits). — En feuilletage plein, avec bille de hachis fin additionné de champignons crus et persil hachés. Forme ronde.

Pâtés du Chanoine (Petits). — Forme ovale et feuilletage plein. Garnis de laitance pochée enrobée de fines herbes cuites.

Pâtés à la Dauphine. — Se garnissent à volonté et ont la pâte à brioche commune pour caractéristique absolue, laquelle détermine l'appellation « à la dauphine ». Se traitent comme toute préparation ayant pour base la pâte à brioche.

Pâtés à la Manon (Petits). — Petits pâtés ronds ordinaires en feuilletage, garnis de godiveau additionné de langue écarlate hachée.

Pâtés à la Mazarin (ou pâtés au jus). — Croustades cannelées cuites à blanc, garnies d'un gros salpicon de quenelles, champignons, ris d'agneau, truffe, à la demi-glace claire. Couvercles en demi-feuilletage, avec point dentelé en feuilletage plein au milieu.

Pâtés Nîmois (Petits). — De forme ronde cannelée, et garni de farce composée dans ces proportions : 250 grammes filet de mouton en dés sauté au beurre ; 125 grammes foies de volaille ; 150 grammes lard gras frais. Piler finement et ajouter 1 cuillerée de fines herbes cuites et autant de truffe hachée.

Pâtés à la Parisienne (Petits). — Forme ronde ordinaire et garnis de hachis fin et godiveau mélangés. Farce truffée ou non.

Pâtés au Verjus (Petits). — Forme ronde et abaisses d'égale épaisseur de 4 millimètres. Se garnissent de grains de verjus (2 ou 3 par pâté) enveloppés de godiveau à la ciboulette.

Pellmènes Sibériens. *Pât. rus.* — Ravioles en pâte à nouilles abaissée mince et en forme de petit pâté. Garnies d'une noix de l'app. suivant: jambon gras et maigre, et même quantité de chair de gelinotte rôtie, coupés en dés ; assaisonné de sel, poivre, muscade et mélangé avec persil haché dans une espagnole serrée. Pocher à l'eau bouillante pendant un quart d'heure et servir en timbale avec beurre fondu citronné, persillé, et additionné de glace de viande.

Piroguis Caucasiens. *Pât. rus.* — Deux abaisses de pâte à choux au fromage étalées sur plaque, de façon à avoir, étant cuites, de 1 à 1 centimètre et demi d'épaisseur. Les assembler en les collant avec béchamel au fromage, additionnée de champignons cuits finement émincés. Détailler en rectangles de 8 centimètres de long sur 3 de large ; les tartiner partout de la même béchamel au fromage et les rouler dans la panure fine d'abord. Paner à l'anglaise ensuite, et frire au moment.

Piroguis en croissants. *Pât. rus.* — Avec mie de pain de seigle, le quart de son poids de beurre fondu et jus de veau corsé, apprêter une panade bien desséchée et l'étaler sur plaque, en épaisseur de 1 centimètre pour refroidir. Détailler en croissants et les assembler par deux en les fourrant d'appareil au fromage dit « twarogue ». Colorer des deux côtés au beurre clarifié.

Piroguis au fromage. — Moules à darioles foncés de pâte à coulibiac (brioche commune sans sucre) ; garnir le centre de twarogue, recouvrir d'un rond de coulibiac et souder. Laisser lever et mettre au four 20 minutes avant de servir.

Twarogue ou appareil au fromage : 250 grammes fromage blanc bien égoutté et pressé, travaillé en terrine avec 250 grammes de beurre ramolli en pommade et 1 œuf. Assaisonner de sel et poivre.

Piroguis de gibier. *Pât. rus.* — Abaisses en feuilletage rondes et de 10 centimètres de diamètre. Garnir de hachis de gibier passé au beurre, œufs durs hachés, kache de sarrasin ou riz cuit. Souder, dorer et donner 15 minutes de cuisson.

Piroguis aux légumes. *Pât. rus.* — App. : 200 grammes de brunoise de carottes cuites au beurre, ou même poids de légumes mélangés ; 3 œufs durs hachés, 100 grammes de kache ou riz. Le tout réuni, passé au beurre et lié d'une béchamel serrée. Avec cet app., garnir les pâtés, composés de 2 abaisses en feuilletage

rondes de 10 centimètres de diamètre. Souder comme de coutume, dorer, et 15 minutes cuisson.

Piroguis Livoniens. *Pât. rus.* — Panade apprêtée comme pour les « Piroguis en croissants ». Étant froide, la détailler d'une forme quelconque ; faire colorer au beurre, ranger sur un plat et saupoudrer la surface de kache et de parmesan râpé. Passer au four 5 minutes avant de servir.

Le Kache. (V. Chap. des *Garnitures*, série des appareils.)

Piroguis Moscovites. *Pât. rus.* — App.: 250 grammes poisson blanc cuit et épluché, 5 œufs durs, 125 grammes de vésiga trempé et cuit au consommé) hachés. Avec cet appareil, garnir des abaisses ovales (12 centimètres de long) en pâte à coulibiac. Souder dessus, laisser lever, et donner 20 minutes de cuisson à four chaud. Au moment de servir, introduire un peu de sauce Colbert dans chaque pâté.

Piroguis au Poisson. *Pât. rus.* — Même procédé que pour les piroguis de gibier, en remplaçant celui-ci par du poisson quelconque.

Piroguis Polonais. *Pât. rus.* — App. : 250 grammes de tétine de veau et 250 grammes de veau maigre, coupés en petits dés et revenus au beurre avec 1 oignon haché. Assaisonnement relevé. S'en servir pour garnir des abaisses ovales en feuilletage. Fermer en soudant dessus, dorer et 18 minutes de cuisson à bon four.

Piroguis de Smolensk. *Pât. rus.* — App. : 125 grammes de kache de semoule, 4 œufs durs, 1 oignon et persil hachés. Le tout passé au beurre. Enfermer entre abaisses de feuilletage carrées ayant 6 centimètres de côté, et traiter de même que ci-dessus pour cuisson.

Piroguis aux truffes. *Pât. rus.* — Épaisses lames de truffes, enrobées de béchamel serrée, et enfermées entre rondelles de blinis soudées. Paner à l'anglaise et frire au beurre clarifié.

Piroguis au Vésiga. *Pât. rus.* — App. : 125 grammes vésiga cuit au consommé, avec 1 branche de céleri et 2 racines de persil, hacher vésiga, céleri et persil ; y ajouter 2 œufs durs hachés aussi et lier le tout avec béchamel serrée. — Garnir avec cet appareil des abaisses de feuilletage ayant 10 centimètres de diamètre. Plier en demi-lune, marquer avec le dos d'un coupe-pâte, et donner 20 minutes de cuisson à four chaud.

Pommes à l'Ardennaise. — Moyennes pommes hollande cuites au four, fendues en deux sur la longueur et vidées. Travailler la pulpe à la fourchette, et y mélanger, par 500 grammes de purée : 4 jaunes, 150 grammes farce de volaille ; 300 grammes jambon maigre en brunoise, 100 grammes champignons hachés, 80 grammes parmesan râpé, 10 grammes sel, prise de poivre, muscade, 1 cuillerée persil et cerfeuil hachés. Bien mélanger, remplir les moitiés avec cet appareil, lisser et saupoudrer de fromage. Passer au four pendant 20 minutes, et glacer au moment.

Pommes à la Dietrich. — Pommes hollande assez grosses cuites au four, ouvertes en caisses et vidées. Réserver les couvercles. Les emplir de petits gnokis au parmesan liés avec une béchamel crémeuse, additionnée de truffes du Piémont. Rapporter les couvercles, ranger sur plaques (côté couvercle dessous) et passer au four pendant 20 minutes. Dressage sur serviette.

Pommes Georgette. — Pommes hollande de belle forme, cuites au four, ouvertes en tabatière et garnies de queues d'écrevisses liées à la sauce Nantua. Dresser sur serviette et servir très chaud.

Pomponnettes. — Toutes petites rissoles en forme de bourse, invariablement garnies d'une quelconque purée serrée. Prennent l'appellation de leur garniture, comme : à la reine (sous-entendu : pomponnettes de purée de volaille à la reine).

Quiche Lorraine. — Flan au lait sans sucre dont le fond est garni de fines tranches de lard de poitrine blanchi et revenu et de lames de gruyère. Ces deux éléments de la quiche sont associés ou distincts selon le goût. Prop. de l'appareil pour une quiche de 10 personnes faite en platine, ou cercle à flan de 18 à 20 centimètres de diamètre, et tenu haut de crête : 4 décilitres crème, 3 œufs, pincée de sel fin ; 15 grammes de beurre en petits fragments quand la quiche est garnie. Temps de cuisson à four moyen : 30 à 35 minutes. Se détaille en triangles quand elle n'est plus que tiède.

Quiches en tartelettes (Petites). — Les proportions d'appareil ci-dessus conviennent pour 14 tartelettes à bords hauts. — Garnir le fond de lames de lard et gruyère comme ci-dessus. Temps de cuisson : 15 à 18 minutes.

Quiches à la moelle (Petites). — Tartelettes comme ci-dessus

avec appareil additionné de 200 grammes de parmesan râpé au litre. Aux deux tiers de la cuisson, ajouter sur chacune une rondelle de moelle pochée, salée et poivrée, et finir de cuire. Même temps de cuisson.

Ramequins. — Petit hors-d'œuvre chaud de l'ancienne cuisine et diminutif de la Gougère bourguignonne qui, en quelques endroits, a fait sa réapparition. Appareil de pâte à choux sans sucre qui, dans le principe, se fait au lait ; additionnée de 50 grammes de gruyère frais râpé, et 50 grammes du même en petits dés, pour un quart de pâte à choux ; qui représente au total 650 à 670 grammes. Coucher en forme de choux moyens, dorer, semer sur chaque une pincée de gruyère frais en brunoise, et cuire à four doux. Se servent sur serviette en sortant du four.

Rastegaïs. *Pât. rus.* — S'apprêtent comme les « piroguis moscovites », en remplaçant le poisson blanc par des petits morceaux de saumon cru. Se soudent de même, dessus, en forme de pâtés longs.

Ravioles Sibériennes. *Pât. rus.* — Sont les Pellmènes sous le nom plus explicatif de ravioles.

Rissoles. — Nom générique d'un hors-d'œuvre chaud qui comporte essentiellement : 1° Un salpicon refroidi dont l'élément principal détermine l'appellation de la rissole ; 2° Une enveloppe de pâte : pâte à foncer, demi-feuilletage ou brioche commune sans sucre. Chaque genre de rissole prend une forme différente, et toutes se traitent par la friture, se servent sur serviette avec persil frit, et sans accompagnement de sauce.

Rissoles à la Bergère. — Salpicon de ris d'agneau et mousserons ou morilles (champignons à défaut), lié d'une béchamel soubisée serrée. Forme petit pâté cannelé, dorer, et frire au moment.

Rissoles à la Bouquetière. — Appareil de fin printanier avec pointes d'asperges comme dominante, lié d'une béchamel à la crème serrée. Se fait en rognures de feuilletage et forme bourse plissée.

Rissoles à la Bohémienne. — Appareil de foie gras en dés et truffes lié d'une demi-glace au madère réduite. Se font en pâte à brioche, forme chausson uni. Laisser lever pendant 25 minutes avant de mettre à la friture.

Rissoles à la Bressanne. — Salpicon de foies de poulardes sautés au beurre, liés d'une sauce fines herbes. Duxelles réduites avec champignons émincés. En pâte à foncer fine, et forme chausson dentelé.

Rissoles à la Dauphine. — Toute rissole ayant la pâte à brioche commune et ferme pour enveloppe. Prennent le nom de l'élément principal. — Ex. : Rissoles de volaille à la dauphine.

Rissoles diverses. — Avec salpicon de crevettes (rissoles à la Joinville) ; de queues d'écrevisses (rissoles à la Nantua) ; de homard (rissoles Victoria) ; d'huîtres (rissoles à l'Ostendaise), etc. Toutes ces rissoles se font en rognures de feuilletage, et de forme ovale, avec 2 abaisses cannelées appuyées au coupe-pâte renversé.

Rissoles à l'Indienne. — Salpicon de homard lié d'une béchamel réduite, additionnée d'essence de champignons et de cuisson d'huîtres, et relevée au currie. Huîtres à la Villeroy. Envelopper chaque huître dans une noix de salpicon froid. Se font en rognures de feuilletage, forme chausson uni. Dorer et saupoudrer de chapelure fine.

Rissoles à la Marly. — Salpicon de chairs de faisan additionné d'un quart de truffe, lié à la demi-glace réduite avec coulis de faisan. En rognures de feuilletage, et forme rectangulaire avec deux abaisses.

Rissoles aux Morilles. — Salpicon de morilles étuvées au beurre, lié à la béchamel serrée. Se font en pâte à foncer fine et en forme de petits pâtés cannelés.

Rissoles à la Normande. — Garniture d'huîtres et moules (pochées) queues de crevettes, liée d'une sauce normande serrée. Se font en rognures de feuilletage, forme chausson uni.

Rissoles à la Pompadour. — Salpicon de foie gras, langue, truffes, champignons, lié d'une sauce Périgueux réduite ; et rondelle de moelle pochée dans chaque rissole. Se font en demi-feuilletage, forme petit pâté, et se dorent aux jaunes.

Rissoles à la Reine. (Rissoles au blanc-manger de l'anc. cuis.) — Hachis de blanc de volaille, lié d'une béchamel à la crème réduite. Se font en demi-feuilletage et en forme de bourse plissée dentelée.

Sausselis. — Dénomination russe de notre Dartois.

Sausselis aux Anchois. — (Voir *Dartois.*)

Sausselis aux Choux. *Cuis. rus.* — Oignon haché, en quantité relative, fondu au beurre avec chou blanc émincé en fine paysanne. Assaisonner, laisser cuire presque à fond, puis ajouter 3 œufs durs hachés par 500 grammes de choux, et laisser refroidir. Avec cet appareil, garnir des bandes de feuilletage, en opérant absolument comme pour le Dartois. Couvrir de même, dorer, marquer les divisions de 4 en 4 centimètres, rayer et cuire à four moyen pendant demi-heure environ. Détailler en sortant du four et dresser sur serviette.

Sausselis de Filets de Soles. — (Voir *Dartois.*)

Soufflés aux Crustacés (Petits). — Se font en caisses plissées en papier, ou en cassolettes en porcelaine, dont la contenance est de 1 décilitre environ. Appareil pour 18 à 20 caisses : 500 grammes chair et débris de crustacés, comme homard, écrevisses, crevettes, pilés et passés au tamis fin ; 2 décilitres et demi de béchamel réduite avec fumet du crustacé employé ; assaisonnement relevé, 5 jaunes, et 6 blancs montés en neige ferme. En caisses beurrées, et 12 minutes de cuisson à four doux.

Soufflés à la Florentine (Petits). — App. : 200 grammes d'épinards blanchis, pressés, hachés, assaisonnés de sel, poivre, muscade, et desséchés au beurre, ajoutés à 3 décilitres de béchamel à la crème réduite, 5 jaunes et 7 blancs. Même traitement.

Soufflés de Gibier (Petits). — Appareil de 500 grammes purée de gibier (plume ou poil), 2 décilitres et demi de béchamel réduite au fumet de gibier, 4 jaunes et 5 blancs. Cuisson comme les précédents.

Soufflés aux Huîtres (Petits). — Petites huîtres pochées ébarbées, coupées en deux. Ajouter leur eau réduite à une béchamel à la crème et essence de champignons, réduite également. Passer à l'étamine en foulant ; lier de 2 jaunes par décilitre de sauce. Ajouter les huîtres, les blancs en neige (3 au décilitre de sauce). Dresser en caisses, et cuisson comme ci-dessus.

Soufflés au Jambon (Petits). — Appareil de 500 grammes de maigre de jambon pilé en pâte avec une noix de beurre, et passé

au tamis fin ; 2 décilitres et demi de béchamel à l'essence de jambon réduite, 5 jaunes et 6 blancs fermes. Assaisonnement relevé en paprika.

Soufflés à la Parmesane (Petits). — Appareil pour 16 caisses : 250 grammes farine délayée avec 6 décilitres lait bouilli, sel, poivre, muscade. Faire prendre l'ébullition et ajouter hors du feu : 100 grammes parmesan râpé, 50 grammes beurre, 6 jaunes d'œuf. Passer à l'étamine et incorporer 6 blancs d'œufs bien fermes. Cuisson comme ci-dessus.

Soufflés de Poisson (Petits). — Méthode applicable à tous poissons, comme : saumon, éperlans, soles, merlans, etc. Les soufflés prennent le nom du poisson qui en est la base, comme : « Petits soufflés de merlans », etc.

Procédé : Étuver au beurre le poisson, quel qu'il soit. Passer au tamis, et établir les proportions de purée, béchamel, jaunes et blancs, comme pour les autres appareils décrits.

Soufflés Polonais (Petits). — Moules à tartelettes beurrés foncés de Blinis (voir ce mot) et garnis d'appareil à blinis cru. Cuire au moment (10 minutes de cuisson), et envoyer beurre fondu en même temps.

Soufflés à la Suissesse (Petits). — Appareil à soufflé parmesane avec 1 blanc en moins. Coucher à la poche, et en choux, dans des moules à tartelettes beurrés. Ranger en sautoir avec un peu d'eau chaude et pocher pendant 15 minutes, sans aucune ébullition. Démouler sur plat creux saupoudré de parmesan, et saupoudrer du même la surface des choux. 12 minutes avant de servir, verser dans le plat de la crème crue jusqu'à mi-hauteur des choux. Mettre à four doux ; quand la coloration est atteinte, les choux doivent avoir absorbé toute la crème.

Subrics de Foie gras. — *Appareil pour 12 subrics :* 100 grammes farine, 1 œuf, 1 décilitre crème épaisse, pincée de sel, poivre, 350 grammes de foie gras bien ferme en dés. Prendre à la cuiller, par parties de 75 grammes environ, et faire tomber en sautoir dans du beurre clarifié bien chaud. Retourner à la palette au bout de 2 minutes, et colorer de l'autre côté. Se servent sur serviette et brûlants.

Subrics à l'Italienne. — *Appareil pour 15 subrics :* 3 cervelles de veau pochées, refroidies et coupées en dés (ou autres

cervelles en poids équivalent) ; mélanger dans 3 œufs battus avec une cuillerée de farine, sel, poivre et 100 grammes parmesan frais râpé. Cuire les subrics avec beurre et huile bien chauds, et accompagner de quartiers de citron.

Subrics Piémontais. — Appareil de riz Piémont cuit en rizot, additionné (par 100 grammes de riz cru) de 50 grammes de jambon maigre haché (celui-ci ajouté après cuisson du riz), 40 grammes de parmesan râpé, et 1 œuf et demi battu en omelette. Former les subrics à la cuiller et les colorer au beurre clarifié.

Talmouses. — Moules à tartelettes cannelés foncés pâte fine, piqués et garnis à la poche de pâte à ramequin. Dorer, et pincée de fromage en dés dessus. Après cuisson, fourrer l'intérieur à la poche d'une crème pâtissière au parmesan.

Nota. — Cette talmouse, genre Pont-Neuf, est la talmouse Bagration, et non à la Rohan ou à la Royale, etc., ainsi qu'elle est parfois désignée.

Talmouses à l'Ancienne. — Choux en pâte à ramequin 1 tiers plus gros que les choux à Saint-Honoré, couchés sur abaisses rondes cannelées de 10 centimètres de diamètre. Dorer et semer de fromage, fermer l'abaisse en tricorne, dorer le tour, et fourrer l'intérieur de crème comme ci-dessus.

Tartelettes. — Sont sujettes à modifications nombreuses, et peuvent, selon les cas, être garnies à cru ou sous forme de croustades cuites à blanc. Dans ce cas, les croustades sont enduites d'une légère couche de la farce usitée et passées au four un instant avant de recevoir la garniture saucée.

Tartelettes Châtillon. — Appareil de champignons émincés à cru, sautés au beurre, et liés avec une béchamel fine. Dresser en croûtes de tartelettes cannelées ; recouvrir l'appareil d'une mince couche de farce de volaille à la crème ; ranger sur plaque, et passer au four quelques minutes pour pocher cette farce.

Tartelettes à la Diane. — Croûtes de tartelettes à bords dentelés, garnies d'escalopes de filets de perdreau et truffes en lames, saucées d'une demi-glace au fumet de perdreau. Recouvrir d'une mince couche de farce de gibier légère, dessiner sur chaque tartelette un croissant au cornet, et passer au four pour pochage.

Tartelettes à la Gauloise. — Croûtes de tartelettes dentelées, garnies de petites crêtes et rognons saucés d'une glace de

veau montée au beurre. Recouvrir de farce de volaille légère, additionnée d'un quart de purée de jambon maigre, et passer au four.

Tartelettes aux Gnokis. — Moules à tartelettes (les plus grands) foncés et garnis à cru de tout petits gnokis pochés, et liés avec une béchamel. Saupoudrer de parmesan râpé, ajouter quelques pois de beurre dessus, et cuire en temps utile (18 à 20 minutes de cuisson).

Tartelettes à la Marly. — Croûtes tartelettes dentelées foncées hautes, masquées intérieurement de mince couche de farce de gibier. — Garniture de petites escalopes de faisan et truffes à la sauce salmis de faisan. Recouvrir de farce et pocher au four.

Tartelettes Olga. — Appareil de soufflé de gélinotte, poché au bain en petits moules tartelettes. Démouler et dresser ces soufflés en croustades tartelettes cannelées un peu plus grandes ; napper légèrement de sauce salmis, et un petit champignon sur chaque.

Tartelettes à la Polonaise. — Moules à tartelettes unis (les plus grands) foncés de pâte fine, garnis à cru de choucroute hachée, égouttée à fond et liée avec sauce brune réduite, et additionnée de kache et œufs durs hachés. Couvrir d'une abaisse de pâte. Souder et cuire 20 minutes à four moyen. Quelques gouttes de demi-glace dans chaque tartelette en les sortant du four.

Tartelettes à la Reine. — Croûtes tartelettes cannelées, enduites de farce, garnies de petites escalopes de volaille, champignons et truffes à la sauce suprême. Recouvrir d'une mince couche de farce de volaille à la crème et pocher en temps utile.

Timbales Agnès Sorel (Petites). — Moules à darioles beurrés, avec, au fond, anneau de langue à l'écarlate bien rouge et rond de truffe au milieu. Foncer uniformément les moules d'une couche de 7 millimètres d'épaisseur de fine farce de volaille (chemisage). — Garnir le milieu d'un salpicon de langue écarlate, blanc de volaille et truffes, lié au velouté ; recouvrir de farce, et pocher 12 minutes à l'avance. Demi-glace comme accompagnement sur plat.

Timbales Dessoliers (Petites). — Moules à darioles hauts, fortement beurrés, semés de truffe hachée, passés sur glace et chemisés de farce de merlan au beurre d'écrevisses. Intérieur

garni d'un salpicon de queues d'écrevisses et homard à blanc. Recouvrir de farce et pocher 12 minutes à l'avance. Velouté clair au beurre d'écrevisses.

Timbales à la Maréchale (Petites). — Moules darioles beurrés avec lame de truffe au fond, chemisés de farce de volaille fortement additionnée de langue hachée. Intérieur garni d'une purée de volaille soubisée. Recouvrir ; donner 12 minutes de pochage, et sauce Périgueux comme accompagnement.

Timbales à la Médicis (Petites). — Timbales en pâte à savarin sans sucre, cuites en moules à baba, vidées, et garnies au moment d'un gros salpicon de langue, foie gras et truffes, à la sauce allemande tomatée.

Timbales à la Montargis (Petites). — Moules à six pans beurrés, foncés moitié langue et truffes alternées. Chemisés de farce de volaille ; garnis intérieurement d'une purée de champignons additionnée de truffes et langue en dés. Recouvrir, et pocher 12 minutes. Velouté additionné d'une purée de langue comme accompagnement.

Timbales à la Montesquieu (Petites). — Étaler sur feuille papier beurrée une couche de farce de volaille de 3 millimètres d'épaisseur. Lisser au couteau, enduire la surface de blanc d'œuf, saupoudrer de truffe hachée, appuyer celle-ci, et pocher à l'entrée du four. Détailler en rectangles pour foncer des moules hexagones beurrés avec, au fond, une rondelle de foie gras. Chemiser légèrement de farce de volaille, garnir l'intérieur d'un salpicon de foie gras et truffes lié d'une demi-glace réduite à l'essence de truffes. Recouvrir de farce, pocher 20 minutes, et servir avec demi-glace à l'essence de truffes.

Timbales à la Portugaise (Petites). — Moules ovales à « gâteaux riz » beurrés, sablés de truffes et passés sur glace. Emplis ensuite de riz caroline cuit au consommé et additionné de purée de tomates. Presser le riz, vider le centre des timbales de la pointe du couteau, et introduire au milieu une cuillerée de salpicon ordinaire à brun. Recouvrir de riz, passer au four pendant 3 à 4 minutes, et dresser en couronne avec demi-glace fortement tomatée au milieu.

Timbales à la Païva (Petites). — Moules à darioles hauts foncés de pannequets, chemisés d'une légère couche de farce de vo-

laille. Intérieur garni d'une purée de volaille additionnée de langue écarlate en brunoise. Recouvrir et pocher 12 minutes. Sauce Albuféra.

Timbales Régine (Petites). — Moules à darioles beurrés chemisés d'une farce de soles additionnée de purée de champignons réduite. Intérieur garni d'un salpicon de laitances lié d'un velouté fini au beurre d'écrevisses. Recouvrir de farce et pocher 15 minutes. Velouté de poisson au beurre d'écrevisses autour.

Timbales à la Reynière (Petites). — Moules à darioles beurrés avec lame de truffe au fond, sablés de langue hachée, passés sur glace et *foncés* de fine farce de faisan. Combler le vide avec salpicon de foie gras et truffes lié à la demi-glace. Couvrir et pocher 25 minutes. Demi-glace au *coulis* de faisan.

Timbales à la Talleyrand (Petites). — Moules à darioles beurrés, sablés distinctement de : blanc de volaille, langue et truffes hachés. Passer les moules sur glace, et chemiser de farce de volaille. Intérieur garni d'une purée de truffes. Recouvrir et pocher 15 minutes. Demi-glace à l'essence de truffes.

Timbales à la Villeneuve (Petites). — Moules ovales beurrés, sablés de persil haché et bien pressé, passés sur glace, chemisés de farce de volaille et garnis d'un salpicon d'amourettes et truffes en gros dés, lié à l'allemande. Recouvrir et donner 12 minutes de pochage. Comme accompagnement : une soubise claire à la crème.

Varénikis Lithuaniens. *Cuis. rus.* — App. : 250 grammes filet de bœuf et 250 graisse de rognons hachés séparément. Ajouter à 2 oignons hachés revenus au beurre ; faire revenir à fond, assaisonner de sel, poivre, muscade et lier avec 2 cuillerées de béchamel réduite. Avec cet appareil, former des ravioles carrées de 6 centimètres de côté coupées à la roulette. Pocher pendant 1 quart d'heure, et dresser en timbale avec beurre fondu.

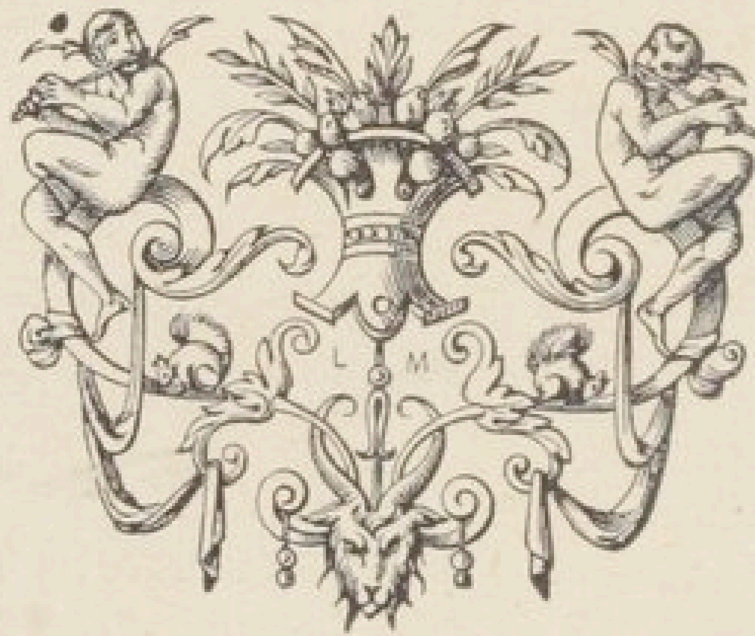
Varénikis à la Polonaise. — Ravioles forme petit pâté en pâte à nouille, garnies de twarogue (voir *Piroguis au fromage*), pochées pendant 1 quart d'heure, et servies en timbale avec beurre fondu. Smitane (crème aigre) à part.

Vatrouskis au Fromage. — Abaisses rondes de pâte à coulibiac (12 centimètres de diamètre), garnies de twarogue (appareil

au fromage blanc), pliées en chausson. Donner 15 à 18 minutes de cuisson à four moyen.

Visniscki. — Hachis de poisson (n'importe lequel) condimenté légèrement de fenouil, lié au velouté maigre réduit, enfermé entre deux abaisses de pâte à coulibiac. Forme et dimensions d'un petit pâté.

Laisser gonfler la pâte en endroit chaud et, aussitôt à point, plonger les visnisckis à grande friture d'huile bien chaude.



III

SAUCES

SÉRIE GÉNÉRALE DES GRANDES SAUCES DE BASE

PETITES SAUCES COMPOSÉES ET DE RÉDUCTION

SAUCES ANGLAISES CHAUDES ET FROIDES

SAUCES FROIDES DIVERSES, BEURRES COMPOSÉS, MARINADES ET GELÉES

PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les sauces représentent la partie capitale de la cuisine. Ce sont elles qui ont créé et maintenu jusqu'à aujourd'hui l'universelle prépondérance de la cuisine française. L'on ne saurait donc apporter trop de soins et d'attention dans leur apprêt.

La base fondamentale de leur travail sont les jus : *jus bruns* ou *estouffades* pour les sauces brunes ; *jus clairs* ou *fonds blancs* pour les veloutés. C'est à obtenir ces jus absolument irréprochables que doit tout d'abord s'appliquer le saucier qui, selon le marquis de Cussy, est « le chimiste éclairé, le génie créateur et la pierre angulaire du monument de la cuisine transcendante ».

Dans l'ancienne cuisine française, en dehors des rôtis de broche,

toutes les formules relevaient des *braisés* ou des *étuvées*. A cette époque déjà, les *fonds* étaient la clef de voûte de l'édifice culinaire, et la quantité d'éléments que nécessitait leur préparation semble fabuleuse à notre époque de parcimonie. En réalité, l'introduction des roux dans la cuisine française par les cuisiniers espagnols venus à la suite d'Anne d'Autriche, dut passer presque inaperçue, tellement leur rôle avait peu d'importance alors : les jus se suffisant à eux-mêmes. Mais quand vinrent les temps où s'imposa l'économie, la sauce espagnole devint la suppléante obligatoire des jus trop appauvris.

Elle y gagna du perfectionnement, mais son usage ne tarda pas à dépasser le but pour lequel elle avait été créée, et il n'est pas excessif d'avancer que, dans le dernier quart du dix-neuvième siècle, il atteignit un réel degré d'exagération. A son abus, on peut attribuer l'apparition de cette cuisine neutre, sans arôme bien défini, où toutes les notes de la gamme savorique se confondaient en une seule tonalité insipide.

Depuis quelques années, un énergique mouvement de réaction s'est produit contre cette uniformité savorique reprochée aux cuisiniers. Dans les grandes cuisines, les fonds de veau clairs, limpides, de saveur nette et franche ont repris leur place, et l'Espagnole qui, de ce fait, a perdu la sienne, verra son importance décliner de plus en plus.

Quelle est, en effet, la raison d'être de cette grande sauce ! Le ton et la valeur savorique ne lui sont pas personnels, c'est le fonds employé qui les lui fournit ; c'est en lui que réside son mérite. L'auxiliaire du jus, le *roux*, n'apporte à celui-ci, en dehors de son principe de liaison, qu'une note savorique de peu d'importance, et il a l'inconvénient d'exiger, pour que la sauce soit parfaite, une élimination presque absolue de ses éléments. Seul, le principe *amylacé* demeure dans une sauce convenablement dépouillée. Or, si cet élément est absolument nécessaire pour donner le moelleux et le velouté à la sauce, il est beaucoup plus simple de le lui donner pur, ce qui permet de la mettre à point en aussi peu de temps que possible, et de lui éviter un séjour trop prolongé sur le feu. Il est donc infiniment probable que, avant longtemps, l'amidon, la fécule, ou l'arow-root obtenus à l'état de pureté absolue, remplaceront la farine dans les roux.

Dans l'état actuel de la cuisine, l'emploi simultané de ces deux éléments : *Espagnole* et *Jus lié*, s'impose encore pour plusieurs

raisons : Dans les grands braisés, dans les ragoûts (sauf ceux de mouton ou d'agneau), l'espagnole associée à la tomate, et mise à point par les sucs nutritifs échappés de l'élément dont elle est le facteur de cuisson, est absolument dans son rôle. Sous forme de *Demi-glace*, elle servira encore de fonds indispensable à beaucoup de sautés.

Mais les entrées délicates et légères de boucherie et de volaille ont tout à gagner à l'emploi du jus lié, surtout si son emploi raisonné s'appuie sur le *déglaçage*, au lieu de le supprimer, et si le jus est en rapport avec le genre de préparation qu'il doit accompagner.

C'est une règle formelle de la cuisine moderne, que l'harmonie soit assurée entre les viandes et leurs sauces.

Un gibier doit être servi avec des sauces ou fonds de gibier, et non des fonds de viandes de boucherie. Ce fonds est moins corsé, il est vrai, mais la saveur originelle et réelle est intégralement conservée. Il en est de même pour l'apprêt du poisson qui, aux sauces neutres par lesquelles il est généralement traité, exige impérieusement l'addition des *fumets* qui donnent à toute préparation sa saveur *sui generis*.

Nous savons que des raisons d'ordre économique sont souvent un obstacle à l'observation de ces règles ; mais, au moins, l'ouvrier avisé et soucieux de sa réputation les serrera d'aussi près que possible, pour atteindre un but, sinon parfait, du moins satisfaisant.

TRAITEMENT DES ÉLÉMENTS DE BASE DANS LE TRAVAIL DES SAUCES

Fonds brun ou Estouffade (*Prop. pour 10 litres*).

Éléments nutritifs : 6 kil. de jarret de bœuf charnu; 6 kil. de jarret de veau, ou l'équivalent en parures maigres ; 1 crosse de jambon blanchie; 250 grammes de couënnes fraîches blanchies.

Éléments aromatiques : 650 grammes carottes; 650 grammes d'oignons; bouquet composé de : 100 grammes queues de persil ; 10 grammes thym; 5 grammes de laurier et 1 gousse d'ail (7 à 10 grammes).

Procédé : Désosser les viandes. Avec les os cassés, légèrement colorés au four, les légumes revenus, et 14 litres d'eau, marquer

un fonds qui sera cuit lentement, pendant 12 heures au moins. Faire revenir les chairs des jarrets coupés en très gros dés ; les mouiller avec un peu du fonds préparé, faire tomber à glace 2 ou 3 fois, et mouiller avec le reste du fonds. Laisser étuver lentement jusqu'à cuisson complète; passer à la mousseline et réserver pour les besoins.

Nota. — Lorsqu'un fonds comporte l'emploi d'os quelconques et surtout d'os de bœuf, nous conseillons de préparer d'abord un fonds avec ces os, de le cuire pendant 12 à 15 heures, et de s'en servir pour mouiller les viandes.

Nous considérons comme une erreur absolue le fait de faire pincer les fonds. Ceux-ci ne doivent emprunter leur coloration qu'aux principes nutritifs de la viande.

Fonds blanc (*Prop. pour 10 litres*).

Éléments nutritifs : 10 kil. jarrets et bas morceaux de veau ou parures maigres. Abatis ou carcasses fraîches de volaille. (Les viandes désossées et ficelées; les os cassés, et le tout bien dégorgé à l'eau fraîche et blanchi.)

Éléments aromatiques : 800 grammes de carottes; 400 grammes d'oignons; 300 grammes de poireaux et 100 grammes de céleri; 100 grammes queues de persil, brindille de thym, 1 feuille de laurier pour bouquet, 4 clous de girofle.

Mouillement : 12 litres d'eau. — Assaisonnement : 5 grammes de sel au litre de mouillement.

Temps de cuisson : 3 heures.

Procédé : Marquer les viandes en casserole avec le mouillement à froid; faire partir, écumer à fond et garnir.

Nota. — Quand ce fonds doit servir à préparer des sauces d'accompagnement de volailles, celle--ci sont mises à pocher dedans, et en augmentent considérablement la valeur.

Fonds ou jus de veau brun (*Prop. pour 10 litres*).

Éléments : 6 kil jarret de veau et épaules désossés (les viandes ficelées); 5 kil. d'os de veau.

Opération. — Casser les os et les colorer au four en même temps que les viandes ficelées. Foncer une russe à fond épais avec : 600 grammes de carottes, 400 grammes d'oignons en rouelles;

100 grammes de queues de persil, 10 grammes de laurier et 15 grammes de thym. Ajouter os et viandes colorés sur ce fond aromatique ; couvrir, faire *suer* légumes et viandes, les mouiller légèrement et les faire tomber à glace 2 ou 3 fois. Mouiller finalement de 12 litres de remouillage blanc, ou simplement d'eau, et saler à raison de 3 grammes au litre. Faire partir en ébullition, écumer à fond, et donner 2 heures de cuisson douce.

Passer à la serviette, et réduire ce jus selon l'usage auquel il est destiné.

Fonds de gibier (*Prop. pour 5 litres*).

Éléments nutritifs : 3 kil. de cous, poitrines et parures de chevreuil, vieux si possible, mais frais ; 1 kil. de parures de lièvre ; 2 vieux garennes ; 2 perdrix et 1 vieux faisan.

Éléments aromatiques : 250 grammes de carottes ; 250 grammes d'oignons ; un brin de sauge ; 15 baies de genièvre ; bouquet garni ordinaire.

Mouillement : 6 litres d'eau et 1 bouteille de vin blanc.

Temps de cuisson : 3 heures.

Procédé : Les gibiers, colorés au four d'abord, sont mis en casserole foncée avec les aromates. Faire tomber à glace ; mouiller avec le jus de la plaque déglacée, avec 1 bouteille de vin blanc, et mouiller avec l'eau. Mettre en ébullition et écumer à fond.

NOTA. — De la réduction de ce fonds est tirée la glace de gibier.

Fumet de poisson (*Prop. pour 10 litres*).

Éléments nutritifs : 5 kil. d'arêtes de soles ; arêtes et débris de merlans ou de barbue.

Éléments aromatiques : 500 grammes d'oignons émincés ; 100 grammes de queues ou racines de persil ; 250 grammes d'épluchures de champignons, le jus d'un citron ; 15 grammes de poivre en grains (mis seulement 10 minutes avant de passer le fumet).

Mouillement : 10 litres d'eau ; 1 bouteille de vin blanc. — Assaisonnement : 3 à 4 grammes de sel au litre.

Temps de cuisson : 50 minutes.

Procédé : Foncer la casserole avec les aromates ; mettre le

poisson par-dessus; mouiller et faire partir en plein feu. Ecumer et cuire doucement ensuite.

Nota. — Tout vin blanc de qualité inférieure donnant au fumet une couleur grise, mieux vaut n'en pas mettre s'il est suspect. Ce fumet sert pour mouillement de sauces, et il est bon de l'étuver s'il est spécialement destiné à une Espagnole maigre. Sa réduction à siccité donne la glace de poisson.

Essence de poisson (*Prop. pour 1 litre*).

Éléments nutritifs : 2 kil. têtes et parures de merlans, et arêtes de soles.

Éléments aromatiques : 125 grammes d'oignons émincés; 50 grammes queues de persil, 200 grammes de pelures de champignons; 1 jus de citron.

Mouillement : 3 décilitres de vin blanc (1re qualité); 1 litre et demi de fumet très clair.

Temps nécessaire : trois quarts d'heure.

Procédé : Faire revenir à blanc avec 100 grammes de beurre, oignons émincés, queues de persil, et pelures de champignons. Ajouter arêtes et parures, et étuver une demi-heure, à couvert et en remuant souvent. Mouiller avec le vin blanc et réduire de moitié. Ajouter le fumet et 2 grammes de sel; laisser cuire doucement pendant un quart d'heure et passer au linge.

Nota. — L'essence de poisson sert à pocher les filets de soles, de turbots, de barbues, etc. Elle est réduite ensuite et sert de base à la sauce de ces poissons.

Roux brun (*Prop. pour 1 kil.*).

Beurre clarifié ou excellent dégraissis de marmite purifié : 500 grammes. — Farine : 600 grammes.

Observation sur la cuisson du roux. — Le temps de cuisson, étant subordonné à l'intensité du calorique employé, ne peut être fixé mathématiquement, mais il est toujours préférable d'en conduire la cuisson plutôt trop lentement que trop vite, parce que : sous l'influence d'une chaleur trop vive, les cellules contenant les principes actifs de la farine se racornissent et emprisonnent étroitement leur contenu, s'opposant dès lors à son mélange ultérieur avec l'élément de mouillement et, de ce fait, détruisant l'équilibre de liaison de la sauce. Il se produit, dans ce cas, un fait analogue

à celui qui se constaterait sur des légumes secs traités à l'eau bouillante. Il faut qu'une chaleur modérée d'abord, puis régulièrement progressive, provoque la distension des parois des cellules pour que l'amidon qu'elles contiennent gonfle et, sous l'influence de la chaleur, subisse un commencement de fermentation qui le transforme en *dextrine*, substance soluble et possédant la faculté d'épaissir.

L'emploi du beurre clarifié ou de la graisse purifiée dans l'apprêt des roux s'impose, en ce sens que la caséine qui, en proportions plus ou moins grandes, figure toujours dans le beurre, ou le liquide qui se trouve dans une graisse non purifiée, sont essentiellement nuisibles à la cuisson régulière du roux. Mais il ne faut pas oublier que le beurre n'apporte aucune note savorique dans la sauce, dont il est d'ailleurs éliminé par le dépouillement ; qu'il n'est que le facteur de cuisson de la farine ; et que si les sauces brunes ont un goût caractéristique, elles ne le doivent qu'à la farine roussie, ou plutôt à ses principes fermentescibles et solubles qui, seuls, restent dans la sauce. C'est ce qui fait que l'on peut employer indifféremment beurre ou graisse pour les roux bruns.

Ne pas oublier enfin, dans l'étude de cet article qui est le point de départ du travail des sauces, que l'amidon étant l'élément de la farine sur lequel s'équilibre réellement la liaison d'une sauce, un roux à l'amidon pur, ou à la fécule (substances isomères, ou de propriétés identiques), donnerait le même résultat. Seulement, il exigerait beaucoup plus de soins qu'un roux à la farine, et il y aurait lieu de tenir compte de l'absence de matières inertes pour en doser les proportions.

Roux blond (*Prop. pour 1 kil.*).

Les proportions sont les mêmes que pour les roux bruns, soit 500 grammes de beurre et 600 grammes de farine. — Seulement, comme le dépouillement des sauces, dont il est le principe de liaison, est bien moins long que celui des sauces brunes, le beurre seul doit être employé.

GRANDES SAUCES DE BASE

L'ESPAGNOLE

Prop. pour 5 litres : 625 grammes de roux brun, et 8 litres de fonds brun.

Procédé : Mettre le fonds en ébullition ; y ajouter le roux ramolli (les roux devant être préparés à l'avance), et mélanger. Y adjoindre la mirepoix et tenir la sauce en ébullition douce et régulière pendant 3 heures. Passer au chinois dans une autre casserole, ajouter encore 2 litres du même fonds ; donner 3 nouvelles heures d'ébullition ; puis passer en terrine et vanner jusqu'à refroidissement.

Le lendemain, prendre dans une casserole épaisse 1 litre de purée de tomates, ou l'équivalent en tomates fraîches, et faire sécher celle-ci au four, jusqu'à ce qu'elle soit presque brune. Cette méthode détruit toute acidité et facilite la clarification de la sauce, à laquelle elle communique en outre un ton plus chaud et plus agréable à l'œil.

Ajouter l'espagnole avec nouvelle addition de 2 litres de fonds brun ; faire partir en plein feu en remuant, et la dépouiller encore pendant 1 heure. La passer alors à l'étamine, et vanner jusqu'à complet refroidissement.

Observation. — Il n'y a pas de temps précis à indiquer pour le dépouillement de l'espagnole, ceci dépendant absolument de la qualité des fonds employés. Plus le fonds est riche, plus le dépouillement est rapide et, avec un excellent fonds, il est très possible de mettre une sauce espagnole à point en 6 heures.

La Mirepoix.

Prop. pour 5 litres de sauce. — 150 grammes de lard de poitrine en petits dés ; 250 grammes de carottes et 150 grammes d'oignons en grosse brunoise ; 10 grammes de thym et 3 petites feuilles de laurier.

Procédé : Fondre le lard en sauteuse et faire revenir les lé-

gumes dedans jusqu'à léger rissolage. Égoutter la graisse, et les verser dans la sauce. Déglacer la sauteuse avec un verre de vin blanc, réduire de moitié, et l'ajouter également dans la sauce.

L'ESPAGNOLE MAIGRE

Prop. pour 5 litres : Roux au beurre : 400 grammes. — Fumet de poisson : 10 litres pour travail complet.

Mirepoix. — Remplacer le lard par du beurre, et ajouter 250 grammes de champignons. Même traitement que pour la précédente. *Temps de cuisson et de dépouillement :* 5 heures.

Observer les mêmes précautions pendant le refroidissement.

LA DEMI-GLACE

Est l'espagnole arrivée à l'extrême limite de la perfection par le dépouillement et la réduction.

Se complète en tout dernier lieu et hors du feu, par une addition de 1 demi-décilitre de madère très sec par litre de sauce.

Nota. — Nous conseillons cette addition « hors du feu » parce que l'ébullition fait évaporer l'arôme du vin.

LE JUS DE VEAU LIÉ

Fonds de veau tiré à clair, réduit dans les proportions des trois quarts, et à l'arrow-root, à raison de 30 grammes au litre. Ce jus, dont l'indication sera fréquente dans les chapitres des relevés et des entrées, doit être absolument franc de goût, limpide, et de belle couleur brun-clair.

LE VELOUTÉ

Sa liaison se fait à raison de 125 grammes de roux blond par litre de fonds blanc. (Le roux fait à l'avance ou au moment.)

Procédé : Diluer le roux au fouet avec le fonds bouillant; faire partir en ébullition, et régler ensuite celle-ci comme pour l'espagnole, afin de faciliter le dépouillement. Ajouter bouquet garni, carottes, oignon piqué, proportionnellement à la quantité

de sauce en traitement, et pelures de champignons (30 à 40 grammes au litre de sauce).

Dépouiller pendant 1 heure et demie ; retirer carottes, oignons et bouquet ; passer à l'étamine, et vanner jusqu'au complet refroidissement.

Nota. — Les aromates indiqués peuvent être supprimés, si le fonds de mouillement est assez aromatisé par lui-même.

L'ALLEMANDE

Est le velouté lié et crémé, avec les proportions d'éléments suivants : 2 décilitres de cuisson de champignons ; 5 jaunes d'œufs ; 5 décilitres de fond blanc froid ; 1 décilitre de crème double, pincée de mignonnette, râpure de muscade et quelques gouttes de jus de citron ; 1 litre de velouté.

Procédé : Réunir dans un sautoir à fond épais : cuisson de champignons, jaunes d'œufs, fonds blanc, assaisonnement et jus de citron. Délayer au fouet, ajouter le velouté, faire prendre l'ébullition en plein feu, et en remuant continuellement à la spatule. Réduire cette sauce en lui faisant absorber la crème petit à petit. Quand elle nappe bien la spatule, la retirer du feu et passer à l'étamine. Beurrer la surface pour éviter qu'il se forme une peau.

Emploi. — Au moment de son emploi cette sauce doit être crémée, à raison de 1 décilitre par litre, et additionnée de 100 grammes de beurre frais.

LA SAUCE SUPRÊME

Est un velouté de volaille monté à la crème qui doit être d'extrêmes blancheur et délicatesse.

Procédé: Un litre de fonds blanc de volaille et 1 décilitre de cuisson de champignons réduits aux deux tiers. Ajouter 1 litre de velouté et réduire à la spatule, en plein feu, en faisant absorber à la sauce, et petit à petit, un quart de litre d'excellente crème. Étant réduite à point, la passer à l'étamine, et y ajouter encore (en la vannant), 1 décilitre de crème et 80 grammes de beurre fin.

LE VELOUTÉ DE VOLAILLE (*pour 4 litres*).

500 grammes de roux blanc ; 4 litres et demi de fonds blanc de volaille; 125 grammes de pelures de champignons. Traitement or-

dinaire des sauces, et trois quarts d'heure de dépouillement. Passer et vanner jusqu'à refroidissement.

LE VELOUTÉ DE POISSON

Se prépare comme le velouté de volaille, en remplaçant le fonds blanc par du fumet de poisson. Mais comme il est susceptible de noircir plus vite, il ne doit être dépouillé que pendant trois quarts d'heure au plus.

LA BÉCHAMEL (*pour 4 litres*).

Procédé : Roux blanc, composé de 250 grammes de beurre et 300 grammes de farine, cuit le temps strictement nécessaire pour faire disparaître le goût de farine crue. Diluer au fouet avec 4 litres de lait bouillant; assaisonner de 20 grammes de sel, et faire partir en ébullition. Ajouter 250 grammes de veau maigre coupé en dés, étuvé à blanc avec un oignon ciselé, brindille de thym, pincée de mignonnette et muscade. Cuire doucement pendant 1 heure; passer à l'étamine, et beurrer la surface.

LA SAUCE TOMATE (*pour 6 litres*).

Procédé : Apprêter une Mirepoix d'appui composée de : 250 grammes lard de poitrine en dés; 300 grammes de carottes et 200 grammes d'oignons en brunoise; 2 feuilles de laurier et brindille de thym; revenue avec 125 grammes de beurre. Singer de 200 grammes de farine; cuire celle-ci et ajouter : 4 litres de purée de tomates; 3 litres de fonds blanc; 2 gousses d'ail broyées (15 grammes); 30 grammes de sel, 20 grammes de sucre en poudre, pincée de poivre. Faire prendre l'ébullition en remuant, et cuire doucement au four pendant 1 heure et demie à 2 heures. Passer à l'étamine; donner quelques minutes d'ébullition nouvelle à la sauce; débarrasser et beurrer légèrement la surface pour éviter le contact de l'air qui ferait s'y former une peau.

Nota. — On utilise également pour les sauces une purée de tomates, préparée exactement comme ci-dessus; mais sans farine.

PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

Bigarrade. — Se sert surtout avec canetons braisés ou poêlés, dont le fonds sert à préparer la sauce. Pour canetons braisés, la sauce est passée, dégraissée et bien réduite. Passer encore à la mousseline, puis la relâcher avec le jus de 2 oranges et d'un demi-citron par 5 décilitres de sauce. Pour canetons poêlés, le fonds est additionné de 10 grammes de sucre caramélisé dissous avec 1 cuill. à bouche de vinaigre. Jus d'orange et de citron comme précédemment. Dans un cas comme dans l'autre la sauce se complète avec un zeste d'orange et demi-zeste de citron en julienne et blanchis.

Bordelaise. — Réduction aux trois quarts de 3 décilitres de vin rouge avec 4 échalotes ciselées, pincée de mignonnette, fragments de thym et laurier. Additionner d'un décilitre d'espagnole ; dépouiller pendant un quart d'heure et passer. Mise à point avec 1 cuillerée de glace de viande dissoute, quelques gouttes de jus de citron, et 50 grammes de moelle en dés ou en lames pochée. Spéciale aux grillades de boucherie.

Observation. — En posant, autant qu'il est possible de le faire, le principe de chaque chose, nous devons faire observer que l'usage du vin rouge dans la « sauce Bordelaise » est une erreur flagrante que, comme beaucoup, l'habitude a consacrée et que la routine perpétue. La logique dit que son mouillement doit, ou devrait se faire au vin blanc, pour la différencier nettement de la Bourguignonne, qui a le vin rouge pour caractéristique absolue. La sauce Bordelaise est trop connue sous sa forme actuelle, pour que nous nous dispensions de la donner telle qu'elle est pratiquée, mais nous aurons du moins planté le jalon d'une réforme qui s'impose.

Bourguignonne. — Réduction de moitié d'un litre d'excellent vin rouge avec : 2 échalotes émincées, queues de persil, fragments de thym et laurier, épluchures de champignons. Passer à la mousseline, lier avec beurre manié (25 grammes de farine) et mise à point avec 100 grammes de beurre. Relever au cayenne. Spéciale aux œufs pochés et préparations de ménage.

Bretonne. — Un oignon ciselé revenu au beurre, mouillé d'un

décilitre de vin blanc. Réduction de moitié et addition de : 1 décilitre et demi d'espagnole et 1 décilitre et demi de sauce tomates ; pois d'ail broyé et persil concassé.

Observation. — L'usage presque exclusif de cette sauce est de servir d'élément de liaison aux « Haricots à la Bretonne ». L'emploi de la tomate dans cette préparation est suprêmement illogique, mais il est consacré par la tradition.

Champignons. — Réduction de moitié de 2 décilitres et demi de cuisson de champignons. Ajouter 1 litre de demi-glace ; passer et mettre à point avec 50 grammes de beurre.

Charcutière. — Sauce Robert, finalement additionnée de 100 grammes au litre de cornichons en julienne courte. Spéciale aux grillades de porc et autres qui nécessitent un excipient énergique. (Voir *Sauce Robert.*)

Chasseur. — Une cuillerée d'échalotes émincées et 3 champignons crus émincés également, revenus au beurre. Mouiller d'un verre de vin blanc, réduire de moitié et ajouter 1 décilitre de sauce tomates et demi-décilitre de demi-glace. Ébullition de quelques minutes et mise à point avec 50 grammes de beurre et petite cuillerée de cerfeuil et estragon hachés. Est l'excipient de certaines grillades et principalement de petites Entrées.

Chasseur (Procédé Escoffier). — Sauter et rissoler légèrement 6 champignons moyens, crus et émincés, avec moitié beurre et huile *d'olives*. Ajouter 1 cuill. à café d'échalotes hachées et, presque aussitôt, égoutter la moitié de la graisse. Mouiller de 1 décilitre de vin blanc et petit verre de cognac ; réduire de moitié et compléter avec : 3 décilitres de demi-glace, 1 décilitre de sauce tomates et quelques gouttes de glace de viande. Ébullitionner pendant 5 minutes et finir avec demi-cuillerée ordinaire de persil ciselé.

Chaud-froid brune. — Demi-glace additionnée de 1 décilitre d'essence de truffes et de 7 à 8 décilitres de gelée au litre de sauce. Celle-ci ajoutée pendant la réduction, qui est d'un bon tiers. Vérifier assaisonnement et consistance : compléter avec demi-décilitre Madère ou Porto (au litre) et passer à la mousseline. Vanner jusqu'à refroidissement convenable pour l'emploi.

Chaud-froid brune pour Canards. — La sauce chaud-froid ordinaire peut être usitée, en l'additionnant d'une essence tirée

des débris de canard, pour lui donner sa note spéciale. Se complète avec le jus de 3 oranges au litre, et zeste d'orange en fine julienne, blanchi.

Chaud-froid brune pour Gibier. — Sauce chaud-froid ordinaire, mise à point avec une essence tirée des carcasses du gibier en traitement.

Chaud-froid tomatée. — Purée de tomates très fine et bien réduite, additionnée de 8 décilitres de gelée fine au litre. Réduction d'un bon tiers. Passer à la mousseline et vanner comme de coutume.

Chevreuil. — Poivrade ordinaire, avec mirepoix au jambon si elle est pour accompagnement de pièces de boucherie marinées ; avec addition de parures de gibier si elle est pour gibier. Passer avec pression et la dépouiller, en y ajoutant, par parties, 1 décilitre et demi de bon vin rouge au litre. Pointe de cayenne et pincée de sucre en poudre pour mise à point.

Diable. — Réduction aux deux tiers de 2 décilitres de vin blanc avec 2 échalotes hachées. Ajouter 1 décilitre de demi-glace, et cayenner fortement. Passer à la mousseline. Accompagne poulets et pigeons grillés.

Nota. — Se fait aussi avec réduction au vinaigre et adjonction finale de fines herbes hachées, mais la première formule est préférable.

Diane. — Poivrade corsée, montée finalement à la crème fouettée serrée ; celle-ci, en quantité égale à la sauce. — Garniture : Petits croissants de blancs d'œufs et de truffes. Spéciale pour noisettes, côtelettes, etc., de venaison.

Duxelles. — Réduction aux deux tiers de 1 décilitre de vin blanc et 1 décilitre de cuisson de champignons avec 1 cuillerée à bouche d'échalotes hachées. Ajouter 2 décilitres et demi de demi-glace, demi-décilitre de purée de tomate et 2 cuillerées de duxelles sèche. Ébullitionner pendant 5 minutes et finir avec persil haché.

Observation. — La sauce duxelles se différencie en toute occasion de la sauce italienne, et ne s'additionne jamais, ni de jambon, ni de langue à l'écarlate.

Estragon. — Branches d'estragon (20 grammes) infusées pendant 10 minutes dans 2 décilitres de vin blanc. Ajouter 2 décilitres de demi-glace et réduire d'un tiers ; passer et compléter avec demi-cuillerée d'estragon haché.

Financière. — Demi-glace réduite d'un quart, additionnée finalement de 1 décilitre d'essence de truffes au litre de sauce. Spéciale à la garniture de ce nom et à certaines Entrées.

Fines Herbes. — Feuilles de persil, cerfeuil, estragon et ciboulettes (une pincée de chaque) infusées pendant 20 minutes dans 2 décilitres de vin blanc. Passer et ajouter 2 décilitres de demi-glace ou de fonds de veau réduit. Compléter avec une forte cuillerée d'herbes hachées (les mêmes que pour l'infusion) et quelques gouttes de jus de citron.

Observation. — Dans l'ancienne cuisine, la sauce « Fines Herbes » n'était autre chose que l' « Italienne », avec le champignon comme élément dominant. La cuisine moderne a, non sans raison ni logique, nettement différencié leur apprêt.

Génevoise. — *Mirepoix :* 100 grammes de carottes, 80 grammes d'oignons, thym et laurier (demi-gramme de chaque), 20 grammes de queues de persil, 2 grammes de sel et 2 grammes de mignonnette. Faire revenir avec 75 grammes de beurre, et ajouter 1 kil. tête de saumon. Laisser étuver pendant un quart d'heure. Égoutter le beurre, mouiller d'un litre de vin rouge, réduire de moitié, ajouter demi-litre d'espagnole maigre et laisser cuire pendant 1 heure. Passer au tamis avec pression ; dégraisser après repos de quelques minutes et mettre en dépouillement avec : 1 petit verre de cognac flambé, demi-litre de vin rouge et demi-litre de fumet de poisson. Dépouiller, réduire à consistance voulue et passer. Mise à point avec 1 petite cuillerée d'essence d'anchois et 150 grammes de beurre, ajoutés en vannant doucement.

Observation. — Primitivement dénommée *Génoise* par Carême, Reculet d'abord, et Gouffé ensuite, ont appelé cette sauce *Génevoise,* et ce, avec d'autant moins de raison qu'il ne se récolte pas de vin rouge à Genève. Quoique erronée, cette dénomination a prévalu, et nous la conservons : mais en faisant la remarque que, sous les noms de Génoise ou Génevoise, Carême, Reculet, Dubois et Gouffé en indiquent le mouillement au vin rouge, ce qui indique bien que là est son principe.

Godard. — Réduction de moitié de 4 décilitres de champagne ou de vin blanc sec, avec mirepoix fine au jambon. Ajouter 1 litre de demi-glace et 2 décilitres d'essence de champignons. Cuire 10 minutes, passer, réduire d'un tiers et passer à nouveau à l'étamine. Spéciale à la grosse garniture de relevé de ce nom.

Grand-Veneur. — Poivrade claire à l'essence de venaison,

mise à point, au moment, avec 1 décilitre de sang de lièvre dilué avec même quantité de marinade par litre de sauce. — Spéciale aux pièces de venaison.

Gratin. — Réduction de bonne moitié de : 2 décilitres de vin blanc et 2 décilitres de fumet du poisson en traitement, avec 1 cuill. d'échalotes hachées. Ajouter 2 cuillerées de duxelles, 3 décilitres de demi-glace et 1 cuill. à café de persil haché. — Sert pour soles, merlans, etc., au gratin.

Hussarde. — Passer au beurre 100 grammes d'oignons très finement émincés, 1 échalote et pointe d'ail. Tenir l'oignon bien blond ; mouiller de 2 décilitres de vin blanc, réduire de moitié et ajouter 2 décilitres de demi-glace avec pointe de purée de tomates ; 1 décilitre de bouillon, 50 grammes de jambon maigre cru et bouquet garni. Cuire pendant 25 minutes. Passer la sauce avec pression et la compléter avec : le jambon qui a servi, détaillé en dés très fins; pointe de raifort râpé et pincée de persil haché.

Hachée. — Oignons (80 grammes) et 1 cuill. d'échalotes hachés, passés au beurre à blanc. Mouiller de 2 décilitres de vinaigre, réduire de moitié, ajouter 3 décilitres d'espagnole et 1 décilitre sauce tomates. Ébullition de 5 minutes et mise à point avec : 1 cuill. de jambon maigre haché, 1 cuill. de petites câpres, 1 cuillerée de duxelles et 1 cuill. à café de persil haché. Pour viandes grillées, porc principalement ; est un succédané de la Sauce piquante.

Hachée maigre. — Oignons, échalotes et réduction de vinaigre comme ci-dessus. Mouiller avec 4 décilitres de court-bouillon de poisson ; lier avec 40 grammes de roux brun et cuire 7 à 8 minutes. Mise à point avec : 1 cuill. d'herbes mélangées, 1 cuill. de duxelles, 1 cuill. de petites câpres, 40 grammes de beurre et 1 cuïllerée à café *d'anchowies*, ou 70 à 80 grammes de beurre d'anchois. — Spéciale aux poissons bouillis de qualité inférieure.

Italienne. — Duxelles additionnée d'un tiers de jambon maïgre en brunoise fine, relâchée avec 3 fois son volume de demi-glace tomatée. Se complète au moment avec persil, cerfeuil et estragon hachés. Si elle est destinée au traitement d'un poisson, le jambon est supprimé et elle s'additionne d'une réduction de fumet de ce poisson. Est considérée comme sauce auxiliaire.

Jus à l'estragon. — Fonds de veau ou de volaille infusé de 50 grammes d'estragon, et lié à raison de 30 grammes de fécule au litre. — Sert d'accompagnement aux noisettes, filets de volaille, etc.

Jus tomaté. — Fonds de veau additionné de 3 décilitres d'essence de tomates au litre, et réduit d'un cinquième. — Spécial aux viandes de boucherie.

Lavallière. — Est exactement la sauce chasseur (mode Escoffier), en remplaçant l'addition finale de persil par 50 grammes de julienne de truffes et pincée d'estragon ciselé.

Lyonnaise. — Oignons ciselés (4 moyens), revenus au beurre et mouillés de vin blanc et vinaigre (2 décilitres et demi de chaque). Après réduction aux deux tiers, ajouter 1 litre de demi-glace ; laisser ébullitionner pendant quelques minutes et passer à l'étamine. — Selon la nature des éléments auxquels est destinée cette sauce, l'oignon peut y être laissé.

Madère. — Demi-glace très réduite, ramenée à sa consistance normale, par addition, hors du feu, de demi-décilitre de madère par litre de sauce.

Matelote. — Réduction aux deux tiers de 3 décilitres de court-bouillon de poisson au vin rouge avec 20 grammes d'épluchures de champignons. Ajouter 8 décilitres d'espagnole maigre ; faire donner un bouillon, passer à l'étamine et mettre à point avec 150 grammes de beurre. Relever au cayenne.

Moelle. — Son traitement est exactement celui de la « sauce Bordelaise », et elle ne se beurre, au sens propre du mot, que quand elle est destinée à des légumes. — S'additionne finalement de moelle en petits dés pochée, et de persil haché et blanchi.

Moscovite. — Poivrade à l'essence de venaison, mise à point avec 1 décilitre de vin de Malaga et 7 centilitres d'infusion de baies de genévrier par litre de sauce. — Se garnit de pignolis grillés (ou d'amandes effilées), et de raisins de Corinthe gonflés à l'eau tiède ; à raison de 40 grammes de chaque au litre. — Spéciale aux pièces de venaison.

Pauvre Homme. — Sauce improvisée avec 50 grammes de roux brun dilué avec 1 demi-litre de bouillon, et 2 cuillerées à

bouche de vinaigre de cornichons. Laisser cuire pendant 7 à 8 minutes, et compléter, hors du feu, avec : 3 échalotes hachées blanchies, une forte cuillerée de persil et ciboulette hachés (ciboulette dominant), 1 cuillerée de chapelure sèche, et pincée de poivre. — Accompagne les dessertes de viandes bouillies et la tête de veau.

Périgueux. — Demi-glace au madère corsée, mise à point avec 1 décilitre d'essence de truffes et 100 grammes de truffes hachées au litre de sauce. — S'utilise comme accompagnement de petites entrées, timbales, etc.

Piquante. — Réduction de moitié de 2 décilitres et demi de bon vinaigre et 2 décilitres de vin blanc, avec 2 cuillerées d'échalotes hachées.

Ajouter 1 demi-litre d'espagnole et cuire pendant 10 minutes en dépouillant. Compléter, hors du feu, avec 1 cuillerée et demie de : cornichons, persil et estragon hachés.

Nota. — Est l'accompagnement de la viande de porc bouillie ou grillée, du bœuf bouilli, et de certains émincés.

Poivrade ordinaire. — Mirepoix composée de : 100 grammes de carottes, 80 grammes d'oignons, 3 échalotes, queues de persil, fragments de thym et laurier, fortement revenue avec 75 grammes de beurre. Mouiller de : 1 décilitre de vinaigre, 2 décilitres de marinade, et réduire aux deux tiers. Ajouter 1 litre d'espagnole et cuire pendant 1 demi-heure (10 minutes avant de passer la sauce mettre dedans 8 grains de gros poivre écrasé). Passer avec légère pression ; dépouiller pendant 35 minutes en additionnant la sauce de 5 ou 6 cuillerées de marinade, et passer à nouveau. Mise à point (facultativement) avec 50 grammes de beurre. — Se sert avec les viandes de boucherie, marinées ou non.

Poivrade base pour Gibier. — Mirepoix composée de : 125 grammes de carottes, autant d'oignons, queues de persil, fragments de thym et laurier, revenue *à l'huile*, avec 1 kil. de parures de gibier mariné. Égoutter l'huile ; mouiller de 3 décilitres de vinaigre, 2 décilitres de vin blanc, et réduire à fond. Ajouter 1 litre d'espagnole, 2 litres de fonds brun de gibier et 1 litre de marinade. Cuire doucement et à couvert pendant 4 heures, et mettre 12 grains de gros poivre écrasés dans la sauce, 8 minutes avant de la passer. — Passer au tamis avec pression ; dépouiller en

ajoutant de temps en temps quelques cuillerées de fonds brun et de marinade. Passer finalement à l'étamine ; régler l'assaisonnement, et mettre à point avec 75 grammes de beurre au litre.

Observation. — Bien qu'il ne soit pas dans l'habitude de beurrer les sauces de gibier, nous conseillons de le faire légèrement. La sauce ainsi traitée est d'un ton moins chaud, mais elle y gagne de la finesse et du velouté.

Provençale. — Peler, épépiner et concasser 12 tomates ; les mettre dans un plat à sauter contenant 1 décilitre d'huile chaude. Ajouter sel, poivre, persil et pointe d'ail hachés ensemble. Couvrir, et fondre doucement pendant une demi-heure.

Nota. — En présence des divergences d'interprétation de cette sauce, nous avons tenu à donner ici la véritable sauce provençale à la bourgeoise.

Régence. — Réduction de moitié de 3 décilitres de vin du Rhin avec 1 décilitre de fine mirepoix cuite, et 25 grammes d'épluchures de truffes crues. Ajouter 8 décilitres de sauce espagnole, et faire ébullitionner pendant 5 minutes. Passer à l'étamine. — Pour les viandes noires en général.

Robert. — Un gros oignon haché passé au beurre sans coloration. Mouiller de 1 décilitre et demi de vin blanc, réduire aux deux tiers, ajouter 3 décilitres de demi-glace, et laisser ébullitionner pendant 10 minutes. Mettre à point au moment avec quelques gouttes de glace de viande, 1 cuillerée de moutarde, et une pincée de sucre. Ne plus laisser bouillir quand la sauce est condimentée à la moutarde. — Est l'accompagnement ordinaire du porc grillé.

Romaine. — Cuire au caramel blond, 50 grammes de sucre et le faire dissoudre avec 1 décilitre et demi de vinaigre. Après dissolution du sucre, ajouter 1 demi-litre d'espagnole et 3 décilitres de fonds de gibier. Réduire d'un bon tiers et passer à l'étamine. — Garniture : Pignolis, raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés à l'eau tiède (20 grammes de chaque). Accompagne la venaison.

Observation. — Cette sauce sert aussi d'accompagnement aux pièces de boucherie marinées et, dans ce cas, elle ne comporte pas de fonds de gibier.

Rouennaise. — Sauce bordelaise, additionnée d'une purée crue de 3 foies de canards rouennais au litre. Pocher la purée dans la sauce sans laisser bouillir, et relever l'assaisonnement après le passage de la sauce à l'étamine. Caractéristique absolue de cette sauce : la réduction de vin rouge avec échalotes et la *purée crue de foies de canard.* — Est l'accompagnement pour ainsi dire obligé du canard rouennais rôti.

Salmis. — Mirepoix ordinaire revenue au beurre et additionnée de la carcasse hachée de l'oiseau en traitement. Mouiller au vin blanc, réduire aux deux tiers, ajouter la somme de demi-glace nécessaire, et cuire doucement pendant 1 heure. Passer avec forte pression ; dépouiller avec addition de fonds du gibier, en rapport avec la destination de la sauce, et réduire en même temps. Mise à point avec essences de champignons et de truffes. Passer à l'étamine et beurrer légèrement (ce beurrage final est facultatif).

Tortue. — Infuser pendant 25 minutes dans 2 décilitres et demi de fonds de volaille bouillant : 3 grammes de sauge, 1 gramme de marjolaine, 1 gramme de romarin, 2 grammes basilic, 1 gramme de thym, autant de laurier, 25 grammes d'épluchures de champignons et une pincée de feuilles de persil. Deux minutes avant de passer l'infusion, ajouter 4 grains de poivre. Passer, et ajouter à : 7 décilitres de demi-glace et 3 décilitres de sauce tomates. Réduire d'un cinquième, passer à l'étamine, et mettre à point avec 1 demi-décilitre de madère et 1 décilitre d'essence de truffes. — Relever assez fortement en cayenne.

Venaison. — Sauce poivrade corsée additionnée, par litre de sauce, de 3 cuillerées à bouche de gelée de groseilles délayée avec 2 cuillerées de crème. — Spéciale aux gibiers à poil.

Vin rouge. — La sauce vin rouge ressort évidemment, ou de l'apprêt « à la Bourguignonne » par réduction et liaison au beurre manié, ou de la sauce Matelote spécialisée par le vin ayant servi à traiter du poisson. Dans ce dernier cas, le vin perd son caractère, et n'est plus qu'un principe de mouillement et de condimentation de la sauce. Ces deux sauces sont bien des sauces au vin rouge, mais dont le traitement détermine des appellations particulières.

Il existe une troisième façon de faire cette sauce, et qui est celle-ci : passer au beurre une mirepoix ordinaire ; mouiller d'une demi-bouteille de vin rouge, ajouter une pointe d'ail écrasé et pincée de mignonnette, et réduire de moitié. Compléter avec 5 décilitres d'espagnole ; dépouiller pendant 10 minutes et passer à l'étamine. Mettre à point avec 100 grammes de beurre, 1 petite cuillerée à café d'essence d'anchois et pointe de cayenne. — Sert pour poissons.

PETITES SAUCES BLANCHES ET SAUCES COMPOSÉES

Albuféra. — Sauce suprême additionnée de 2 décilitres de glace de viande dissoute et 50 grammes de beurre de piment au litre. — Sert d'accompagnement aux volailles pochées et braisées.

Américaine. — Est la sauce du homard à l'américaine (voir *Série des Crustacés*). La chair du ou des homards qui ont servi à son apprêt est généralement escalopée et employée comme garniture du poisson qu'elle accompagne.

Anchois. — Sauce normande mise à point avec 100 grammes de beurre d'anchois au litre. — Se garnit de filets d'anchois bien dessalés coupés en petits dés. (Le beurre d'anchois supprime, naturellement, le beurre ordinaire de la normande.)

Aurore. — Velouté tomaté dans les proportions de trois quarts de velouté et un quart de purée de tomates, avec addition de 50 grammes de jambon maigre en brunoise.

Aurore maigre. — Velouté de poisson tomaté dans les proportions de trois quarts de velouté et un quart de purée de tomates.

Bâtarde (ou sauce au beurre). — Amalgamer 60 grammes de farine à 60 grammes de beurre fondu. Mouiller d'un trait d'un litre d'eau bouillante salée à 8 grammes ; mélanger vivement et ajouter une liaison de 4 jaunes délayés avec 2 cuillerées de crème et le jus d'un quart de citron. Passer à l'étamine et finir, sans remettre sur le feu, avec 400 grammes de beurre fin.

Bavaroise. — Réduction de moitié de 2 décilitres de vinaigre avec fragments de thym et de laurier, 3 queues de persil, 5 grains de poivre et 1 cuillerée de raifort râpé. Ajouter 3 jaunes, monter la sauce comme une hollandaise, avec 200 grammes de beurre, et en l'additionnant de la valeur d'une cuillerée d'eau ; passer à l'étamine. — Mise à point avec 60 grammes de beurre d'écrevisses et queues d'écrevisses pour garniture. — Cette sauce, spéciale aux poissons, doit être mousseuse.

Béarnaise. — Réduction aux deux tiers de 2 décilitres de vin blanc et 2 décilitres de vinaigre à l'estragon avec 4 cuillerées d'échalotes hachées, 50 grammes d'estragon en branches concassé, 20 grammes de cerfeuil, 10 grammes de mignonnette et pincée de sel. Ajouter 6 jaunes, et monter à feu doux avec 500 grammes de beurre fondu ou cru. Passer à l'étamine, relever légèrement comme cayenne, rectifier comme sel; et mettre à point avec 1 cuillerée d'estragon et 1 demi-cuillerée de cerfeuil hachés. — Spéciale aux grillades de boucherie et de volaille.

Béarnaise tomatée. — La même que ci-dessus, sans addition finale d'estragon et cerfeuil hachés, et mise à point avec le quart de son volume de purée de tomates réduite, pour mettre la sauce à point de consistance.

Beauharnais. — Béarnaise avec réduction et liaison comme ci-dessus; montée avec 350 grammes de beurre ordinaire et 150 grammes de Beurre d'estragon. (Voir *Beurre d'estragon aux beurres composés*.)

Bercy. — S'obtient par réduction du fonds de cuisson du poisson traité par ce mode, ou de cette façon : 1 cuillerée à café d'échalotes hachées passées au beurre et à blanc; mouillée de 1 décilitre de vin blanc et 1 décilitre de fumet. Réduire d'un tiers; lier avec 2 cuillerées de velouté, et mettre à point avec un filet de glace de poisson, quelques gouttes de jus de citron, 50 grammes de beurre et persil haché.

Beurre (Sauce au). — (Vior *Sauce Bâtarde*.)

Bordelaise à blanc (ou Bordelaise Bonnefoy). — Se fait exactement comme la bordelaise ordinaire, en remplaçant le vin rouge par du vin blanc de Graves ou de Sauternes, et l'espagnole par du velouté. — Se finit avec estragon haché.

Bretonne. — Fine julienne composée de : 35 grammes de blancs de poireaux, 35 grammes d'oignons, 25 grammes de blancs de céleri et 25 grammes de champignons, passée au beurre, étuvée à fond, et ajoutée à 1 litre de velouté de poisson. Mise à point avec 1 demi-décilitre de crème et 50 grammes de beurre. — Sert principalement pour le poisson.

Canotière. — Court-bouillon au vin blanc de poisson d'eau douce, fortement aromatisé, tiré à clair, réduit aux deux tiers, et lié à raison de 40 grammes de beurre manié au litre. Mise à point

avec 250 grammes de beurre et pointe de cayenne. — Accompagne les pièces de poisson d'eau douce bouillies, et devient sauce matelote blanche par addition d'une garniture de petits oignons glacés au beurre, et de petits champignons.

Câpres. — Sauce au beurre dite « Bâtarde », additionnée de 4 cuillerées de câpres au litre. — Spéciale aux poissons bouillis de toute nature.

Cardinal. — Sauce Béchamel additionnée de 1 décilitre et demi de fumet de poisson et essence de truffes (par moitié), réduite d'un quart, et mise à point avec 1 décilitre et demi de crème, et 100 grammes de beurre de homard bien rouge au litre. — Spéciale aux poissons.

Champignons. — Sauce allemande additionnée, au litre, de 2 décilitres d'essence, et 100 grammes de petites têtes de champignons tournés. — Sert pour volailles et quelquefois pour poissons. Dans ce dernier cas l'allemande est remplacée par du velouté lié de poisson.

Chantilly. — Dénomination spécieuse et occasionnelle de la Sauce mousseline. (Voir *Mousseline.*)

Chateaubriand. — Réduction aux deux tiers de 2 décilitres de vin blanc avec 2 échalotes hachées, fragments de thym et de laurier et 25 grammes d'épluchures de champignons. Ajouter 2 décilitres de jus de veau; réduire encore de moitié, passer à l'étamine et compléter, hors du feu, avec 125 grammes de beurre Maître d'hôtel; facultativement additionné d'une cuillerée à café d'estragon haché.

Chaud-froid blanche. — Velouté additionné de 7 à 8 décilitres de gelée de volaille blanche au litre. Réduire d'un bon tiers en faisant absorber à la sauce la valeur de 5 décilitres de crème au litre. Passer à l'étamine et vanner jusqu'à refroidissement voulu pour l'usage.

Chaud-froid blonde. — Même procédé que ci-dessus, en remplaçant le velouté par de l'allemande, et en réduisant la quantité de crème à 2 décilitres au litre de sauce.

Chaud-froid aurore. — Sauce chaud-froid blanche, additionnée de 1 décilitre et demi de purée de tomates bien rouge passée à la mousseline et de *25 centigrammes* de paprika au litre. — Sert pour chaud-froids de volaille spéciaux.

Chaud-froid verte. — Sauce chaud-froid blanche réduite avec 1 décilitre et demi d'infusion au vin blanc de : cerfeuil, estragon, ciboulette, feuilles de persil (1 forte pincée de chaque). Teintée par addition de vert d'épinards naturel, à raison de 12 à 15 feuilles d'épinards au litre de sauce. — La teinte doit être *vert-pâle.* — Sert pour chaud-froids de volaille spéciaux et à titre de variation.

Chaud-froids maigres. — La préparation et les proportions sont les mêmes que ci-dessus, en remplaçant le velouté gras par du velouté de poisson, et la gelée d'aspic par de la gelée de poisson.

Observation. — Pour les raisons expliquées à la « série des Sauces froides », l'emploi de ces Sauces chaud-froids maigres doit être préféré à celui de la mayonnaise collée.

Chivry. — Velouté additionné, au litre, de 1 décilitre et demi d'infusion au vin blanc de : cerfeuil, estragon, feuilles de persil, ciboulette, et pimprenelle nouvelle (dans la saison) ; et réduite d'un quart. Mise à point avec 80 à 90 grammes de beurre vert. (Voir *Beurres composés.*)

Choron. — Est la « Béarnaise tomatée. » Elle a pris le nom du tournedos à la Choron, dont elle est l'accompagnement obligatoire.

Crème. — Béchamel additionnée de 3 décilitres de crème au litre, réduite très serrée, et passée à l'étamine. Elle est ensuite ramenée à son point de consistance normale, en y ajoutant, *hors du feu*, 1 décilitre de crème double très fraîche et demi-jus de citron. — Spéciale pour légumes, poissons bouillis, volaille et œufs.

Crevettes. — Velouté de poisson ou Béchamel réduite avec addition de 1 décilitre de crème et 1 décilitre et demi de fumet de poisson au litre. Mise à point avec 100 grammes de beurre de crevettes, et 25 grammes de beurre rouge (voir *Beurres*), pour lui donner la teinte rose pâle qui lui convient. Relever d'une pointe de cayenne. — Garniture : 75 grammes de queues de crevettes épluchées, au litre.

Currie (Currie-sauce). — Mirepoix revenue au beurre composée de : 2 oignons émincés, 1 racine de persil, 30 grammes de céleri, 30 grammes de parure de champignons, brindille de thym et *15 centigrammes* de macis. Singer de 30 grammes de farine et 2 grammes de currie; mélanger, laisser cuire à blanc, mouiller

d'un demi-litre de consommé blanc et cuire pendant 20 minutes. Passer à l'étamine, chauffer, dégraisser, et tenir au bain. — Sert pour poissons, crustacés, œufs et volaille.

Currie à l'Indienne. — Étuver au beurre : 1 oignon ciselé, 1 bouquet de persil, renfermant fragments de thym et de laurier, macis et cannelle. Saupoudrer de 3 grammes de currie et mouiller d'un demi-litre de lait de coco obtenu en râpant 700 grammes de noix de coco fraîche ; laquelle est délayée avec 4 décilitres et demi de lait tiède, et passée au torchon avec forte pression. A défaut de coco, remplacer par même quantité de lait d'amandes. Ajouter 1 demi-litre de velouté gras ou maigre, selon que la sauce accompagne une viande ou un poisson ; laisser cuire 1 quart d'heure, passer à l'étamine, et mettre à point avec 1 décilitre de crème et quelques gouttes de jus de citron.

Observation. — La préparation de cette sauce par les cuisiniers hindous est variable ; le fond seul reste le même. Mais eût-on la formule initiale qu'elle serait inapplicable, le currie hindou étant insupportable, pour la plus grande partie des goûts européens. La méthode ci-dessus, mise en rapport avec les préférences gastronomiques européennes, est préférable.

Diplomate. — Sauce normande mise à point avec 75 grammes de beurre de homard au litre. Se garnit d'un salpicon de chair de homard et truffes en dés. Applicable aux gros relevés de poissons principalement.

Écossaise. — Sauce crème additionnée, au litre, de 1 décilitre de brunoise de carottes, céleri, oignons et haricots verts. Se sert comme accompagnement de volaille et d'œufs.

Estragon. — Blanchir vivement 30 grammes de branches d'estragon. Égoutter à fond et broyer avec 4 cuillerées de velouté. Passer à l'étamine, mélanger à 1 litre de velouté de volaille ou de poisson, selon l'emploi. Rectifier l'assaisonnement et finir avec 1 demi-cuillerée à café d'estragon haché. — Sert pour œufs et volaille.

Fines Jerbes. — Sauce vin blanc (voir ce mot) finie avec 20 grammes de beurre d'échalotes, et 1 forte cuillerée à café de persil, cerfeuil, estragon et ciboulettes hachés par 2 décilitres et demi de sauce.

Foyot. — Béarnaise ordinaire finie avec 1 décilitre de glace

de viande dissoute pour la quantité indiquée. Est la sauce connue sous le nom de « Sauce Valois, » spéciale aux grillades de viande de boucherie.

Groseilles. — Sauce au beurre, additionnée d'un tiers de purée de groseilles dites « à maquereau », et d'une pincée de fenouil haché. Blanchies d'abord au poêlon, les groseilles sont cuites ensuite avec un peu de vin blanc et 40 à 50 grammes de sucre par 200 grammes de groseilles, poids qui donne 1 décilitre de purée. — Accompagne le maquereau grillé pendant la saison.

Hollandaise. — Infusion de 1 gramme de mignonnette dans 4 cuillerées d'eau et 2 cuillerées de vinaigre. Réduire de moitié, ajouter 5 jaunes et monter à feu doux ou au bain avec 500 grammes de beurre, et addition de 1 décilitre d'eau pendant le montage, et par petites parties, afin de la rendre plus légère. Assaison. : 10 grammes de sel et quelques gouttes de jus de citron au moment de servir. Passer à l'étamine et prévenir la décomposition en tenant au bain tiède seulement.

Observation. — Les vinaigres employés pour réduction n'étant pas toujours de qualité irréprochable, il est préférable de couper de deux tiers d'eau, mais non de supprimer totalement la réduction. L'excédent d'acidité, s'il est nécessaire, est fourni par le citron.

Homard. — Velouté de poisson additionné de 1 décilitre et demi de crème, 100 grammes de beurre de homard, et 50 grammes de beurre colorant rouge au litre. — Pour poissons divers.

Hongroise. — 125 grammes d'oignons hachés revenus au beurre, saupoudrés de 1 gramme de paprika et 6 grammes de sel. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc, ajouter bouquet garni, réduire aux deux tiers et retirer le bouquet. Compléter avec 1 litre de velouté gras ou maigre selon l'emploi, laisser ébullitionner 3 minutes, passer à l'étamine et mettre à point avec 100 grammes de beurre. Tenir de teinte rose tendre. — Sert pour noisettes (agneau et veau), œufs, volaille et poissons.

Observation. — Après un grand nombre d'essais de dosage avec des paprikas de différentes marques, nous nous sommes arrêtés définitivement au *Paprika Schlesinger* qui, à un arôme parfait, joint l'avantage de donner à la sauce la juste teinte qui lui convient. La proportion indiquée pour 1 litre de sauce a été rigoureusement contrôlée.

Huîtres. — Sauce normande, mise à point avec 1 demi-déci-

litre de cuisson d'huîtres réduite au litre. — Garniture : huîtres pochées et ébarbées.

Indienne. — Est indiquée sous le titre « Currie à l'Indienne ».

Ivoire. — Sauce suprême, très légèrement teintée avec glace de viande blonde pour lui donner l'aspect blanc mat caractéristique.

Joinville. — Sauce normande finie avec 60 grammes de beurre de crevettes et 60 grammes de beurre d'écrevisses au litre.

Observation. — Cette sauce ne prend pas de garniture quand elle est destinée à un poisson déjà garni. Si, au contraire, elle marche comme accompagnement de gros poisson bouilli, elle est additionnée de 80 grammes de truffes bien noires en julienne. Sa condimentation finale, aux beurres de crevettes et d'écrevisses combinés, la différencie des sauces similaires.

Laguipière. *Anc. cuis.* — Sauce au beurre ordinaire, additionnée d'un jus de citron et de 2 cuillerées de glace de poisson, ou l'équivalent de fumet réduit par 5 décilitres de sauce. — Accompagne les poissons bouillis.

Observation. — La seule modification apportée à cette sauce, qui est de Carême, est la substitution de la glace de poisson à la glace de volaille.

Maltaise. — Hollandaise ordinaire, additionnée au moment (voir *Hollandaise*) du jus de 2 petites oranges *sanguines*, absolument spéciales à cette sauce, et d'une pincée de zeste râpé. — Accompagnement des asperges.

Marinière. — Sauce Bercy, additionnée d'une réduction de 1 décilitre de cuisson de moules, et liée de 6 jaunes d'œufs au litre. — Sert pour poissons et plus particulièrement pour les moules.

Matelote. — Réduction aux deux tiers de 3 décilitres de court-bouillon de poisson au vin blanc, avec 25 grammes d'épluchures de champignons. Ajouter 8 décilitres de velouté de poisson et faire donner un bouillon. Mise à point avec 150 grammes de beurre et relever au cayenne. — Garniture : petits oignons glacés et champignons.

Mornay. — Béchamel serrée avec 2 décilitres par litre de la cuisson du poisson auquel elle est destinée. Ajouter 100 grammes de gruyère et 100 grammes de parmesan râpés, et mettre à point avec 200 grammes de beurre.

Observation. — Apprêtée pour tout autre usage, cette sauce est la même, *moins la cuisson de poisson*.

Mousseline. — Sauce Hollandaise finie, au moment de servir, avec le tiers de son volume de crème fouettée serrée. — Accompagne principalement les gros relevés de poissons.

Mousseuse. — En sauteuse, chauffée à l'eau bouillante et bien essuyée : travailler au fouet 250 grammes de beurre déjà ramolli en pommade avec 4 grammes de sel fin, 5 à 6 gouttes de jus de citron, et additionner petit à petit 2 décilitres d'eau, en fouettant continuellement. Mettre à point avec 2 cuillerées à bouche de crème fouettée bien ferme. — Cette sauce, ou plutôt ce beurre, se sert avec poissons bouillis. Au contact de la chaleur qui se dégage du poisson, il fond comme neige, et son aspect est plus agréable que celui du beurre fondu.

Moutarde. — Sauce au beurre ordinaire, additionnée d'une cuillerée à café de moutarde par 2 décilitres de sauce. Inutile d'insister sur la nécessité de faire cette addition hors du feu, et de ne plus laisser bouillir.

Nantua. — Sauce Béchamel, réduite avec 2 décilitres de crème au litre, passée et mise à point par une nouvelle addition de 1 décilitre de crème et 125 grammes de beurre d'écrevisses très fin. — Garniture : Petites queues d'écrevisses.

Noisette. — Sauce Hollandaise ordinaire, additionnée de 2 cuillerées à bouche (50 grammes) de poudre de noisettes ou de noisettes râpées, pour les proportions de la Hollandaise indiquée. (Voir *Hollandaise*.)

Normande. — Velouté de poisson lié à raison de 6 jaunes d'œufs au litre; additionné de 2 décilitres de cuisson d'huîtres et essence de poisson, et de 2 décilitres de crème pendant la réduction. Passer et mettre à point avec 100 grammes de beurre et 1 décilitre de crème double.

Paloise. — Sauce Béarnaise dont l'élément aromatique principal (l'estragon) est remplacé par de la *menthe*, soit dans la réduction, soit hachée dans la sauce. — Mêmes usages que la Béarnaise.

Poulette. — Sauce Allemande additionnée, au litre, de 1 décilitre de cuisson de champignons réduite. Mise à point avec jus de citron et persil haché.

Ravigote. — Réduction de moitié de 2 décilitres de vin blanc

et vinaigre par moitié, additionnée de 2 décilitres et demi de velouté ordinaire. Mise à point avec 20 grammes de beurre d'échalotes et 1 petite cuillerée d'herbes hachées (cerfeuil, estragon, ciboulettes, etc.).

Régence A. — Réduction de moitié de 2 décilitres de vin du Rhin et 2 décilitres de fonds de poisson, avec 20 grammes d'épluchures de champignons et 15 grammes d'épluchures de truffes crues. Passer au linge et ajouter à 8 décilitres de sauce normande, avec une cuillerée d'essence de truffes. — Spéciale aux poissons et garnitures de poissons.

Régence B. — Réduction de moitié de 2 décilitres de vin du Rhin et 2 décilitres de cuisson de champignons, avec épluchures de champignons et truffes comme ci-dessus. Ajouter 8 décilitres de sauce allemande, faire ébullitionner 2 minutes et passer à l'étamine. Mettre à point avec 1 cuillerée d'essence de truffes. — Spéciale aux garnitures de viandes blanches.

Riche. — Sauce Diplomate, additionnée de 1 décilitre et demi d'essence de truffes au litre, et de 80 grammes de truffes en dés. Se sert avec grosses pièces de poisson pochées.

Rubens. — 100 grammes de petite mirepoix ordinaire, revenue au beurre et mouillée de 2 décilitres de vin blanc et 3 décilitres de fumet de poisson. Donner 25 minutes de cuisson ; passer, dégraisser, réduire en demi-glace et ajouter 1 cuillerée à bouche de madère. Lier avec 2 jaunes d'œufs, et mettre à point avec : 100 grammes de beurre ordinaire, 30 grammes de beurre rouge, et un filet d'essence d'anchois. — Pour poissons.

Saint-Malo. — Sauce vin blanc ordinaire additionnée de 50 grammes de beurre d'échalotes, ou d'une cuillerée à bouche de purée d'échalotes tombée au vin blanc; 1 demi-cuillerée de moutarde et un filet d'essence d'anchois par 5 décilitres. — Spéciale aux poissons de mer grillés.

Smitane. *Cuis rus.* — 2 oignons moyens, revenus au beurre et tombés à fond avec 2 décilitres de vin blanc. Ajouter 1 demi-litre de crème aigre, passer à l'étamine et tenir de saveur aigrelette. — Pour gibiers sautés ou à la casserole.

Solférino. — Réduction à l'état de fonds sirupeux de l'eau de 15 tomates purgées et pressées à cru. Ajouter 1 demi-décilitre de

glace de viande dissoute et pas trop corsée, pointe de cayenne et le jus d'un demi-citron. Monter avec 100 grammes de beurre maître-d'hôtel à l'estragon, et 500 grammes de beurre d'échalotes. Sert pour grillades.

Étymologie. — Si l'on s'en rapporte à la Légende, les plaines Lombardes, où s'entendit si souvent le bruit des armes françaises, auraient été l'endroit d'une foule d'improvisations culinaires, y compris cette sauce, qui aurait été servie dans un déjeuner servi à l'état-major franco-sarde, au village même de Capriana, où la bataille avait atteint son plus haut degré d'intensité et d'acharnement.

La recette, rapportée par quelque cuisinier militaire, a été admise par la pratique courante, et c'est bien à tort qu'elle est débaptisée parfois, et dénommée « Saint-Cloud. »

Soubise. — Deux procédés : 1° Étuver au beurre (à blanc) 500 grammes d'oignons émincés et blanchis assez fortement. Ajouter demi-litre de béchamel épaisse, pincée de sel, prise de poivre blanc, forte pincée de sucre en poudre. Cuire doucement, passer à l'étamine, et mettre à point avec 80 grammes de beurre et demi-décilitre de crème.

2° Blanchir les oignons comme ci-dessus, et les mettre dans une « russe » de grandeur proportionnée et foncée de bardes de lard, avec 120 grammes de riz caroline, 7 décilitres de consommé blanc, pincée de sucre, et 25 grammes de beurre. Cuire doucement ; piler, passer à l'étamine et finir comme ci-dessus.

Observation. — A proprement parler, la soubise est plutôt un coulis qu'une sauce, et doit être très blanche. Le traitement à la béchamel est préférable à celui au riz parce que le coulis a plus de velouté, mais le riz permet de l'obtenir plus ferme. Est spéciale aux petites entrées et hors-d'œuvre chauds.

Soubise tomatée. — Préparée par l'un des deux modes décrits ci-dessus, et additionnée d'un tiers de purée de tomates bien rouge.

Souchet. — Dérivée des waterzoï hollandais et flamands. Adoptée par la cuisine anglaise avec certaines modifications, elle a été finalement transposée d'après les principes de la cuisine moderne.

Se compose de : julienne de carottes, racines de persil et céleri, cuite dans un fonds de poisson additionné d'un tiers de vin blanc sec. Le poisson (toujours tronçonné pour ce mode d'apprêt) est étuvé avec le fonds, chargé des principes aromatiques de la julienne, et passé. Après cuisson, ce fonds est réduit aux

trois quarts, additionné d'une quantité relative de sauce vin blanc et de la julienne réservée.

Observation. — Le poisson servi de cette manière est toujours nappé avec la sauce et la julienne.

Tyrolienne. — Réduction dans les mêmes proportions et avec les mêmes éléments que pour la béarnaise. Ajouter 2 cuillerées à bouche de purée de tomates très réduite et bien rouge, 6 jaunes d'œufs, et monter comme la béarnaise ordinaire, en remplaçant le beurre par 5 décilitres d'huile — Spéciale aux poissons et viandes de boucherie grillés.

Valois. — Cette sauce est la Béarnaise à la glace de viande, aujourd'hui dénommée sauce Foyot.

Observation. — La « Valois » aurait été créée par Gouffé vers 1863, et servie depuis sous le nom de sauce Foyot au restaurant parisien de ce nom; elle est plus connue sous cette dénomination que sous son nom originel.

Vénitienne. — Réduction aux deux tiers de 2 décilitres et demi de vinaigre à l'estragon avec 2 cuillerées d'échalotes hachées et 20 grammes de cerfeuil. Joindre cette réduction, passée à la mousseline, à demi-litre de sauce vin blanc et mettre à point avec 80 grammes de beurre vert (voir *Beurres*), et 1 cuillerée à bouche de cerfeuil et estragon hachés. — Sert pour poissons divers.

Véron. — Composé spécial de : 2 tiers de sauce normande et 1 tiers de sauce tyrolienne. Mise à point avec 2 cuillerées de glace de viande et 1 cuillerée d'essence d'anchois au litre. — Sert pour poissons.

Victoria. — Sauce homard, avec garniture de homard et champignons en dés. — Sert pour poissons.

Villageoise. — Velouté ordinaire, additionné de 2 décilitres de blond de veau et cuisson de champignons (par moitié) au litre, et réduit d'un bon tiers. Passer à l'étamine ; y ajouter 2 décilitres de soubise et liaison de 4 jaunes. Chauffer sans bouillir et mettre à point avec 100 grammes de beurre. — Pour viandes blanches.

Villeroy. — Sauce allemande réduite à fond avec 1 décilitre et demi par litre d'essence de truffes et de jambon (moitié de chaque). A pour seul usage d'enrober les éléments des préparations dites « à la Villeroy » et était, de ce fait, désignée autrefois sous le nom de « Sauce perdue ».

Villeroy soubisée. — Sauce allemande avec addition d'un tiers de purée soubise, traitée et réduite comme ci-dessus. Selon la nature des objets auxquels elle est destinée, on y ajoute parfois 80 à 100 grammes de truffes hachées au litre.

Villeroy tomatée. — Est la Villeroy de base, avec addition de 1 tiers de purée de tomates bien fine, et réduite de même.

Vin blanc (usuellement dénommée Sauce poisson). — Méthodes diverses : 1° Velouté de poisson additionné de 1 décilitre de fumet de poisson au litre, réduit d'un tiers ; lié de 6 jaunes et monté avec 150 grammes de beurre ; 2° Un demi-décilitre de réduction de fumet de poisson, 5 jaunes et 500 grammes de beurre. Monter comme une hollandaise ; 3° Monter la sauce (5 jaunes et 500 grammes de beurre), en l'additionnant, par petites parties de 1 décilitre d'excellent fonds de poisson. — L'une ou l'autre de ces méthodes sont à adopter selon les circonstances, dont l'ouvrier reste juge.

Nota. — La première méthode indiquée convient particulièrement pour les glaçages.

Zingara A. — Aucune analogie ne rapproche cette sauce de la Zingara, garniture que nous a léguée la vieille cuisine française. Elle relève plutôt d'ailleurs de la cuisine anglaise, et, dans la série des petites sauces, elle a plusieurs équivalents. — Réduction de moitié de 1 décilitre de vinaigre avec 3 échalotes hachées ; mouiller de 3 décilitres de bouillon ou de jus, ajouter 80 grammes de mie de pain frite au beurre, et laisser cuire pendant 5 minutes. Mettre à point avec le jus d'un quart de citron et cuillerée à café de persil haché et blanchi. — Pour petite entrée de boucherie.

Zingara B. (Vol. et Veau). — Réduction aux deux tiers de 3 décilitres de vin blanc et cuisson de champignons par moitié. Ajouter 6 décilitres de demi-glace, 3 décilitres de sauce tomates, 1 décilitre de fonds de veau blanc, et faire ébullitionner pendant 5 minutes. Compléter avec une julienne de : 100 grammes de jambon, langue écarlate, 100 grammes de champignons et 50 grammes de truffes.

SAUCES SPÉCIALES ANGLAISES

Albert (*Albert sauce*). — Râpure de raifort (150 grammes), mouillée de 2 décilitres de consommé blanc et bouillie pendant 20 minutes. Ajouter 3 décilitres de sauce au beurre à l'anglaise, 2 décilitres et demi de crème et 40 grammes de mie de pain. Faire épaissir en réduisant à feu vif, passer à l'étamine en foulant à la cuillère, lier avec 2 jaunes d'œufs, et assaisonner d'une pincée de sel et de poivre. Mettre à point avec une cuillerée à café de moutarde anglaise délayée avec 1 cuillerée de vinaigre. — Se sert avec braisés de bœuf et surtout avec le filet.

Apple-sauce (*Sauce aux pommes*). — Marmelade ordinaire de pommes, légèrement sucrée et condimentée d'un soupçon de cannelle. — Se sert tiède avec canard, oie, porc rôti, etc.

Observation. — Ce mode d'accompagner de marmelade certains rôtis, se pratique également en Allemagne, en Belgique et en Hollande. Dans ces pays, les gibiers sont toujours accompagnés de marmelade de pommes ou d'airelles (myrtilles).

Aromates (*Aromatic sauce*). — Infuser pendant 10 minutes dans 1 demi litre de consommé : 1 brindille de thym, 4 grammes de basilic, 1 gramme de sarriette, 1 gramme de marjolaine, 1 gramme de sauge, 1 pincée de ciboulettes, 2 échalotes hachées, râpure de muscade et 4 grains de gros poivre. Passer au chinois fin ; lier avec 50 grammes de roux au beurre, jus de citron, et 1 cuillerée de cerfeuil et estragon hachés et blanchis. — Sert pour gros relevés bouillis (poisson et boucherie).

Bâtarde à l'Anglaise (*Melted butter sauce*). — Se traite comme la sauce au beurre à la française, à cette différence près que, étant plus épaisse, les proportions sont celles-ci : 80 grammes de beurre, 80 grammes de farine, trois quarts de litre d'eau bouillante salée à 7 grammes, 5 ou 6 gouttes de jus de citron, et 200 grammes de beurre. Pas de liaison.

Bread-sauce (*Sauce au pain*). — Dans 1 demi litre de lait bouillant, ajouter : 80 grammes de mie de pain blanc frais, 7 grammes de sel, 1 petit oignon piqué de 2 clous de girofle et

30 grammes de beurre. Laisser cuire un petit quart d'heure ; retirer l'oignon, lisser la sauce, et la finir avec 1 décilitre de crème. — Accompagne les rôtis de volaille et tous les rôtis de gibier à plume.

Câpres (*Capers-sauce*). — Sauce au beurre ci-dessus additionnée de 4 cuillerées à bouche de câpres au litre. — Se sert avec poissons bouillis, et est l'excipient indispensable du gigot bouilli.

Céleri (*Celery-sauce*). — 6 cœurs de céleri (le cœur seulement) blanchis, braisés au consommé avec bouquet garni et oignon piqué d'un clou de girofle. Égoutter, broyer et passer à l'étamine en foulant. Ajouter cette purée à 4 décilitres de sauce crème, additionnée de la cuisson des céleris réduite. — Spéciale à la volaille bouillie ou braisée.

Chevreuil (*Roe buck sauce*). — Mirepoix composée de : 100 grammes d'oignons, 80 grammes de jambon cru coupé en paysanne, et bouquet garni ; le tout revenu au beurre. Mouiller de 1 décilitre et demi de vinaigre, réduire à fond ou à peu près, ajouter 3 décilitres d'espagnole et dépouiller un quart d'heure, après avoir salé et poivré. Retirer le bouquet et mettre la sauce à point avec 1 verre de Porto et 1 forte cuillerée de gelée de groseilles. — Accompagne les pièces de venaison.

Crawberry sauce. — Est de même genre que la sauce groseilles (Goosberry). Elle se fait avec l'airelle rouge traitée comme une marmelade sans sucre, et se trouve dans le commerce ; il n'y a qu'à l'allonger avec un peu d'eau. — Se sert principalement avec le canard.

Crème à l'Anglaise (*Cream-sauce*). — Roux blanc fait avec 100 grammes de beurre et 60 grammes de farine, mouillé de : 1 décilitre de consommé blanc, 2 décilitres de crème et 1 décilitre d'essence de champignons. — Garnir de : 1 petit oignon, 1 bouquet de persil, et laisser cuire un quart d'heure. Retirer bouquet et oignon pour servir. — Se sert sur les carrés de veau rôtis.

Crevettes à l'Anglaise (*Shrimps-sauce*). — Sauce au beurre à l'anglaise, cayennée, finie avec 1 petite cuillerée d'essence d'anchois au litre, et 125 grammes de queues de crevettes épluchées. — Pour poissons.

Diable (*Devilled sauce*). — Réduction de moitié de 1 décilitre

et demi de fort vinaigre avec 1 forte cuillerée d'échalotes hachées. Ajouter 2 décilitres et demi d'espagnole, 2 cuillerées de purée de tomates et cuire pendant 5 minutes. Finir avec : 1 cuillerée de *Harvey sauce*, 1 cuillerée de Worcestershire, forte pointe de cayenne et passer. — Pour volailles grillées.

Écossaise (*Scotch eggs sauce*). — Béchamel apprêtée avec 60 grammes de beurre, 30 grammes de farine, 4 décilitres de lait et assaisonnement ordinaire. Aussitôt en ébullition, y ajouter les blancs émincés de 4 œufs durs. Au moment de servir mélanger délicatement à la sauce les 4 jaunes passés au tamis. — Accompagnement de rigueur de la morue.

Fenouil (*Fennel sauce*). — Sauce au beurre (Melted butter sauce) condimentée de fenouil haché et blanchi à raison de 1 cuillerée par 2 décilitres et demi de sauce. — Principalement usitée pour les maquereaux.

Fried bread sauce (*Au pain frit*). — Mie de pain (50 grammes) frite au beurre, ajoutée à 2 décilitres de consommé dans lequel on aura fait mijoter, pendant 10 minutes, 2 cuillerées de jambon maigre en dés, et 2 échalotes hachées. Persil haché et jus de citron comme complément. — Spéciale aux petits oiseaux rôtis.

Goosberry sauce. — 1 litre de groseilles à maquereau épluchées, cuites en poêlon de cuivre avec 125 grammes de sucre et 1 décilitre d'eau. Passer au tamis. — Excipient du maquereau grillé et de l'oie rôtie.

Homard à l'Anglaise (*Lobster sauce*). — Béchamel relevée au cayenne, additionnée d'une cuillerée d'essence d'anchois, et de 100 grammes de chair de homard en dés, au litre. — Pour poissons.

Huîtres (*Oyster sauce*). — Roux blond au beurre (30 grammes) mouillé de 2 décilitres de lait et crème, et de 1 décilitre de cuisson d'huîtres. Cuire pendant 10 minutes, passer, relever au cayenne et ajouter 12 huîtres pochées, ébarbées et escalopées. — Accompagne le cabillaud bouilli principalement.

Huîtres brunes (*Brown oyster sauce*). — Même procédé que ci-dessus, en remplaçant lait et crème par 2 décilitres de fonds brun. — Accompagne : grillades, puddings de viandes ou cabillaud grillé.

Jus coloré (*Brown grawy*). — Sauce au beurre à l'anglaise, additionnée d'un tiers de bon jus de rôti, et assaisonnée complémentairement de Ketchup et de Harwey sauce. — Spéciale aux rôtis de veau.

Œufs à l'Anglaise (*Eggs sauce*). — Béchamel faite au moment avec : 60 grammes de beurre, 30 grammes de farine, et 1 demi-litre de lait bouillant. Assaisonner de sel, poivre blanc et muscade. Garnir de 3 œufs durs coupés en dés (blancs et jaunes). — Accompagnement ordinaire du haddock grillé et bouilli, et de la morue.

Oignons à l'Anglaise (*Onions sauce*). — Emincer 200 grammes d'oignons, et les cuire avec 6 décilitres lait ; sel, poivre blanc et muscade. Etant cuits, les égoutter pour les hacher et les joindre à une béchamel faite avec le lait de mouillement. — Cette sauce, qui doit être tenue très consistante, accompagne : lapins et poulets, tripes, mouton bouilli, gibier braisé, etc. — Caractéristique : est toujours versée sur la viande qu'elle accompagne.

Pauvre Homme (*Poorman's sauce*). — Sauce aux oignons identique au début à la sauce Lyonnaise, sauf que les oignons sont ciselés. Le mouillement se fait au bouillòn et la liaison au roux, selon les proportions ordinaires. Au dernier moment relever au cayenne et compléter avec câpres et persil haché blanchi.

Persil (*Parsley sauce*). — Sauce au beurre ordinaire additionnée d'une infusion de feuilles de persil (2 décilitres au litre), finie avec 2 fortes cuillerées de persil haché et blanchi. — Sert pour tête et pieds de veau, cervelles, etc.

Si elle est pour poissons : Se mouille avec court-bouillon du poisson qu'elle accompagne et infusion comme ci-dessus. Persil haché et blanchi, et jus de citron pour mise à point.

Porto (*Porto wine sauce*). — Réduction de moitié de 1 décilitre et demi de Porto avec 1 cuillerée d'échalotes hachées, et brindille de thym. Ajouter le jus de 2 oranges et d'un demi-citron, 1 petit zeste d'orange râpé, pincée de sel et pointe de cayenne. Passer à la mousseline et joindre cette réduction à 3 décilitres de bon jus lié. — Spéciale aux canards sauvages et gibiers à plume en général, et très en usage déjà dans un grand nombre de maisons françaises.

Raifort (*Horse radish*). — Se trouve sous la dénomination de « Albert sauce ».

Réforme (*Reform sauce*). — Composée de moitié sauce poivrade et moitié demi-glace avec garniture de : cornichons, blancs d'œufs durs, langue, truffes et champignons, en julienne courte. — Spéciale aux côtes de mouton de ce nom.

Sauge et oignons (à la) (*Sage and onions sauce*). — Cuire au four 2 gros oignons. Quand ils sont refroidis, les peler et les hacher, puis les mélanger à 150 grammes de mie de pain trempée au lait et exprimée. Ajouter la valeur de 2 cuillerées à bouche de sauge hachée, et assaisonner de sel et de poivre. Sert à farcir les canards. — On l'envoie aussi quelquefois en saucière, à part, après l'avoir diluée avec de bon jus de rôti. On l'additionne souvent d'autant de graisse de bœuf hachée qu'elle contient de mie de pain.

Victoria (*Victoria sauce*). — Réunir en sautoir : 3 cuillerées de gelée de groseilles, 3 clous de girofle, 8 grains de gros poivre, un petit fragment de cannelle, 1 zeste d'orange, 1 décilitre et demi de Porto et 2 décilitres et demi d'espagnole. Réduire d'un tiers sur feu vif, et en remuant à la spatule. Passer à l'étamine et mettre à point avec 1 jus d'orange et pointe de cayenne. — Accompagnement de la grosse venaison.

Waterfisch (*Wastrefich*). — Fine julienne de carottes et racines de persil avec addition d'un soupçon de zeste d'orange. Faire tomber au vin blanc et finir de cuire avec cuisson de poisson. Réduire à fond en dernier lieu pour ajouter cuisson et julienne à une sauce Hollandaise ordinaire. — Est un accompagnement de poissons, et principalement de poissons d'eau douce.

Yorkshire sauce. — Une bonne cuillerée de zeste d'orange en fine julienne, cuite avec 2 décilitres de Porto. Egoutter la julienne, ajouter au vin une forte cuillerée d'espagnole, autant de gélée de groseilles, pointe de cannelle et de cayenne. Réduire un instant, passer et compléter avec un jus d'orange et la julienne de zestes cuite. — Se sert avec canetons et jambons.



SAUCES FROIDES

Aïoli (ou beurre de Provence). — 30 grammes d'ail (4 petites gousses) broyés en pâte au mortier. Ajouter 1 jaune, pincée de sel, et monter avec 2 décilitres et demi d'huile, comme une mayonnaise, et en faisant tournoyer le pilon. Rompre le corps de la pâte, au cours du travail, en l'additionnant de 1 jus de citron et une demi-cuillerée d'eau. En cas de désorganisation de l'aïoli, le remonter avec 1 jaune d'œuf cru.

Andalouse. — Sauce mayonnaise additionnée d'un quart de purée de tomates très fine et bien rouge, et garnie de 75 grammes de poivrons doux en julienne, au litre de sauce.

Bohémienne. — Sauce mayonnaise montée avec 4 jaunes, 1 décilitre et demi de béchamel bien froide, 10 grammes de sel, 3 grammes de poivre, 1 litre d'huile, et un demi-décilitre de vinaigre à l'estragon. Se finit avec forte pincée de poivre du moulin et 1 cuillerée à bouche de moutarde.

Chantilly. — Sauce mayonnaise tenue très épaisse, additionnée de 4 cuillerées à bouche de crème fouettée au litre. Ici, le citron doit être employé comme condiment acide, à l'exclusion du vinaigre.

Diverses. — Pour les services de hors-d'œuvre et même d'entrées froides, on peut, avec œufs et parties crémeuses des gros crustacés ou écrevisses, crevettes, caviar, anchois, etc., obtenir autant de mayonnaises distinctes, en pilant ces éléments (l'un ou l'autre), en relâchant la pâte avec quelques cuillerées de mayonnaise et en ajoutant la purée passée à l'étamine à une quantité relative de sauce.

Génoise. — Broyer au mortier et en pâte fine : 40 grammes de pistaches et 25 grammes de pignolis (ou amandes) en ajoutant la valeur d'une demi-cuillerée de béchamel froide. Réunir en terrine avec 6 jaunes, 10 grammes de sel, 1 gramme de poivre, et monter avec 1 litre d'huile et 1 jus de citron. Compléter avec 3 cuillerées de coulis d'herbes (persil, cerfeuil, estragon, pimprenelle, blanchis et passés). — Sert pour poissons froids.

Gribiche. — 6 jaunes d'œufs durs broyés en terrine avec 1 cuillerée à café de moutarde, forte pincée de sel et prise de poivre. Monter en mayonnaise avec un demi-litre d'huile et compléter avec : 1 cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés; 100 grammes de câpres et cornichons hachés, et 3 blancs d'œufs durs et julienne courte. — Accompagne les poissons froids principalement.

Italienne. — Appareil composé de : 200 grammes de purée de cervelle passée à l'étamine (la cervelle cuite au court-bouillon fortement aromatisé). Ajouter 5 jaunes, 10 grammes de sel, 3 grammes de poivre, et monter avec 1 litre d'huile et 1 jus de citron. Compléter avec 1 forte cuillerée à bouche de persil haché. — Sert pour toutes viandes froides.

Mayonnaise. — Sauce froide mère dont les proportions sont de : 6 jaunes, 1 litre d'huile, 10 grammes de sel fin, 1 gramme de poivre blanc, 1 cuillerée et demie de vinaigre ou 1 jus de citron (le jus de citron la rend plus blanche). 1° Monter doucement pour commencer ; 2° rompre le corps de la sauce en temps utile avec vinaigre ou citron pour en prévenir la désorganisation ; 3° tiédir légèrement l'huile en hiver ; 4° additionner finalement la sauce de 3 ou 4 cuillerées d'eau bouillante si elle doit être conservée.

Observation. — Le préjugé que l'assaisonnement ajouté aux jaunes d'œufs est une cause de dissociation des éléments de la mayonnaise ne peut être admis par des praticiens. Il est au contraire démontré scientifiquement que le sel liquéfié augmente la force assimilatrice des jaunes d'œufs.

Mayonnaise collée. — Sauce mayonnaise additionnée de gelée d'aspic fondue et froide, dans les proportions de 3 décilitres par 7 décilitres de sauce. — Sert à enrober divers éléments.

Observation sur la mayonnaise collée. — Il arrive que des objets enrobés à la mayonnaise collée se trouvent, au bout de quelques heures, comme couverts d'une rosée d'huile, et la cause s'en explique ainsi : sous l'influence du froid, la gélatine se contracte en se solidifiant et, exerçant de ce fait une pression sur la mayonnaise, force l'huile, élément très fluide, à perler sur les objets nappés. C'est pourquoi les moyens de prévenir ce suintage n'étant pas trouvés, l'emploi de la mayonnaise collée se délaisse aujourd'hui ; et en ce qui nous concerne, nous l'avons remplacée depuis longtemps par des sauces chaud-froids maigres.

Mayonnaise fouettée à la Russe. — En bassin : 4 décilitres de gelée fondue avec 3 décilitres de mayonnaise, 1 cuillerée à bouche de vinaigre à l'estragon et 1 cuillerée de raifort râpé fine-

ment haché. Mélanger et fouetter sur glace pour rendre la sauce mousseuse, et jusqu'à commencement de solidification. Arrêter au moment où elle est encore assez fluide pour l'emploi. — S'emploie comme liaison de salades de légumes.

Mousquetaire. — Sauce mayonnaise additionnée au litre de : 80 grammes d'échalotes hachées (8 au nombre) tombées au vin blanc et mises telles ou en purée ; 3 cuillerées à bouche de glace de viande dissoute, 1 forte cuillerée de ciboulettes hachées. Relevée en poivre (poivre du moulin ou cayenne). Pour viandes froides de boucherie.

Ravigote (ou Vinaigrette). — Prop. : 5 décilitres d'huile, 2 décilitres de vinaigre, 2 cuillerées de petites câpres, 50 grammes de persil, 40 grammes de cerfeuil, estragon et ciboulettes, 70 grammes d'oignon (1 petit), le tout haché finement ; 4 grammes de sel, 1 gramme de poivre. Bien mélanger. — Spéciale à la tête et aux pieds de veau, pieds de mouton, etc.

Rémoulade. — Sauce mayonnaise additionnée au litre de : 1 cuillerée et demie de moutarde, 100 grammes de cornichons et 50 grammes de câpres hachés et pressés, 1 cuillerée de persil, cerfeuil, et estragon hachés, et 1 demi-cuillerée d'essence d'anchois.

Russe. — Sauce mayonnaise additionnée d'une forte proportion de moutarde et de worcestershire sauce. Finie avec une purée de parties crémeuses de homard ou de langouste, additionnées d'autant de caviar et de mayonnaise, broyés et passés au tamis. 250 grammes environ de cette purée pour 1 litre de sauce.

Nota. — La moutarde est la condimentation spéciale de la Rémoulade. — Sert pour volailles froides et surtout pour crustacés.

Tartare. — Sauce mayonnaise montée aux jaunes d'œufs durs, à raison de 8 au litre, et très relevée en poivre. Sa condimentation spéciale est : ou l'oignon vert, ou la ciboulette, à raison de 10 grammes au litre, pilés avec 1 cuillerée ou 2 de mayonnaise, et passés à l'étamine.

Verte. — Sauce mayonnaise épaisse et bien relevée, additionnée, finalement, au litre de 1 décilitre de jus d'herbes très épais, extrait de : 50 grammes d'épinards, 50 grammes de cresson, et 50 grammes de persil, cerfeuil et estragon en parties

égales. Le tout blanchi vivement, égoutté à fond, pilé, et pressé très fortement dans un torchon.

Vincent. — Sauce mayonnaise ordinaire additionnée d'une purée de : 100 grammes de cerfeuil, estragon, ciboulettes, pimprenelle et feuilles d'oseille en quantités égales ; 40 grammes de feuilles de persil, 60 grammes de feuilles de cresson et 80 grammes d'épinards. Blanchir vivement au poêlon, rafraîchir, piler avec 4 jaunes d'œufs durs, et passer à l'étamine. Diluer la purée d'herbes avec la mayonnaise et compléter avec 1 cuillerée de worcestershire sauce.

Ou, selon le procédé initial : apprêter la purée d'herbes ci-dessus ; y ajouter 6 jaunes d'œufs, l'assaisonnement de la mayonnaise et monter comme d'habitude avec 1 litre d'huile. Condimentation complémentaire au worcestershire sauce. Cette sauce fut créée par le vieux maître du dix-huitième siècle, Vincent Lachapelle.

SAUCES FROIDES ANGLAISES

Cambridge sauce. — Piler ensemble : 6 jaunes d'œufs durs, les filets de 4 anchois appropriés, 1 petite cuillerée de câpres, cerfeuil, estragon et ciboulettes (pincée de chaque). Ajouter : 1 cuillerée à café de moutarde, 1 décilitre d'huile et 1 cuillerée de vinaigre à l'estragon, en opérant comme pour la mayonnaise. Relever au cayenne, passer à l'étamine en foulant à la cuiller ; lisser la sauce, et finir avec 1 cuillerée de persil haché. — Sert pour viandes froides en général.

Cumberland sauce. — Gelée de groseilles dissoute (4 cuillerées à bouche) additionnée de : 1 décilitre de Porto, 1 cuillerée d'échalotes hachées blanchies, 1 cuillerée de zeste d'orange et une de zeste de citron en julienne fortement blanchis ; 1 jus d'orange, 1 demi-jus de citron, 1 cuillerée à café de moutarde, pointe de cayenne et de gingembre. Bien mélanger. — Spéciale à la venaison froide.

Glowcester. — Sauce mayonnaise tenue très serrée, additionnée, au litre, de 2 décilitres de crème aigre, fortement ci-

tronnée et finie avec : pincée de fenouil haché et quelques gouttes de worcestershire sauce. — Sert principalement pour viandes froides.

Menthe (*Mint-sauce*). — 50 grammes de feuilles de menthe ciselées très fines ou hachées, mélangées avec 25 grammes de cassonade blanche ou sucre en poudre, 1 décilitre et demi de vinaigre frais, et 1 décilitre et demi d'eau. — Est l'accompagnement de l'agneau froid ou chaud.

Oxford. — Est exactement la sauce Cumberland, à la différence que le zeste d'orange et de citron y est employé en quantité moindre (moitié), et qu'il est râpé au lieu d'y être mis en julienne.

Raifort (*Cold horse radish sauce*). — En terrine : 1 cuillerée à bouche de moutarde anglaise, délayée avec 2 bonnes cuillerées de vinaigre. Ajouter 500 grammes de raifort râpé, 50 grammes de sucre en poudre, 6 grammes de sel, 5 décilitres de crème et 500 grammes de mie de pain trempée au lait et pressée. — Servir très froid avec pièces de bœuf bouillies ou rôties.

BEURRES COMPOSÉS POUR GRILLADES ET ADJUVANTS DE SAUCES

Observation. — Nous n'exposons ici que la série complémentaire des Beurres simples et composés, ceux qui trouvent leur emploi dans les hors-d'œuvre ayant été décrits à ce chapitre.

En ce qui concerne spécialement les beurres de crustacés, une remarque s'impose : « L'expérience nous a démontré péremptoirement que les beurres obtenus par fusion au bain-marie, des débris de crustacés pilés avec le beurre nécessaire, puis passés sur de l'eau glacée, étaient d'une coloration plus chaude, et absolument indemnes de fins débris de carapaces ; mais que, par contre, le calorique qui les frappe pendant la fusion leur fait perdre une grande partie de leur finesse, et même contracter un goût désagréable. Pour obvier à cet inconvénient, nous avons adopté le système de faire deux beurres distincts : l'un qui est exclusivement colorant, et l'autre qui est préparé à cru. C'est-à-dire que l'élément, crevettes ou écrevisses, est pilé avec le beurre et passé à l'étamine. En certains cas, nous remplaçons le beurre par de la crème, et nous obtenons ainsi un coulis qui, ajouté à la sauce au dernier mo-

ment, lui donne une saveur absolument parfaite. La substitution de ce coulis au beurre ordinaire de crustacés, comme écrevisses ou crevettes, est à recommander, ainsi que l'emploi du « beurre colorant » qui donne aux sauces la teinte nette et franche qui doit les caractériser, et qui, en toutes circonstances, est à préférer au carmin, qui ne peut donner aux sauces et potages qu'une teinte indécise et criarde.

Beurre d'Ail. — 100 grammes d'ail, blanchi jusqu'à cuisson, pilé avec 125 grammes de beurre et passé à l'étamine.

Beurre d'Avelines. — 50 grammes d'avelines légèrement torréfiées, vannées et broyées en pâte avec 125 grammes de beurre extra-fin. Passer à l'étamine et tenir au frais.

Beurre Bercy. — Réduction de moitié de 2 décilitres de vin blanc avec 25 grammes d'échalotes hachées et blanchies. Mélanger avec 200 grammes de beurre en pommade, forte cuillerée de persil haché, 100 grammes de moelle en dés pochée, 8 grammes de sel fin, forte pincée de poivre du moulin et demi-jus de citron. — Spécial aux grillades de bœuf.

Beurre Chivry (ou beurre ravigote). — Feuilles de cerfeuil, persil, estragon, pimprenelle fraîche et ciboulette en égale quantité et 2 échalotes hachées par 40 grammes d'herbes. Blanchir vivement, égoutter, rafraîchir, presser, broyer au mortier et ajouter même poids de beurre. Passer à l'étamine.

Beurre Colbert. — Beurre maître d'hôtel additionné de 1 cuillerée de glace de viande dissoute, et 1 cuillerée à café d'estragon haché par 100 grammes de beurre.

Beurre colorant rouge. — Tous débris de crustacés débarrassés de toute adhérence, bien séchés à l'étuve et pilés à fond avec même poids de beurre. Fondre au bain-marie en remuant souvent ; passer à la mousseline sur eau glacée, et serrer ensuite dans un torchon pour en extraire l'eau. — Tenir au frais.

Beurre colorant vert. — 1 kil. d'épinards bien lavés et secoués, pilés à cru et pressés dans un fort torchon en tordant, pour en extraire le jus. Faire coaguler celui-ci en ustensile plat et au bain ; renverser sur serviette tendue et laisser égoutter. Recueillir la substance colorante avec une palette et triturer au mortier avec le double de son poids de beurre. Passer et tenir au frais. — Remplace en tout et pour tout le vert fabriqué.

Coulis divers. — Piler carapaces d'écrevisses, débris de cre-

vettes ou de crustacés, ou parties crémeuses et œufs de homards et langoustes. Additionner de 4 cuillerées de crème par 100 grammes de débris et passer à l'étamine. Ces coulis se font au moment et l'usage en est indiqué plus haut.

Beurre de Crevettes. — Même poids de débris de crevettes et de beurre finement pilés. Passer à l'étamine.

Beurre d'Échalotes. — 50 grammes d'échalotes hachées, blanchies, pilées avec même poids de beurre. Passer à l'étamine. Est pour relever certaines sauces de poissons.

Beurre d'Écrevisses. — Même poids de débris d'écrevisses cuites en mirepoix et de beurre. Passer à l'étamine.

Beurre d'Escargots. — Pour 50 escargots : 350 grammes de beurre, 35 grammes d'échalotes finement hachées, 10 grammes d'ail broyé en pâte, 25 grammes de persil haché, 12 grammes de sel, 2 grammes de poivre. — Bien pétrir le tout ensemble.

Beurre d'Estragon. — 30 grammes d'estragon blanchi, rafraîchi et pressé, pilé avec 50 grammes de beurre. Passer à l'étamine.

Beurre d'Herbes. — Même poids de feuilles de laitue, de cresson et d'oseille, blanchies à fond, rafraîchies, pressées et pilées avec même poids de beurre. Passer. — Sert de complément à certaines sauces pour œufs, poissons et pour les potages.

Beurre de Homard. — Même poids de parties crémeuses, œufs, corail, etc., et de beurre. Passer à l'étamine.

Beurre Maître-d'Hôtel. — Beurre ramolli en pommade et additionné, par 250 grammes, de : 1 forte cuillerée de persil haché, 8 grammes de sel, 1 gramme de poivre, 5 ou 6 gouttes de jus de citron.

Beurre manié. — 250 grammes de beurre et 180 grammes de farine. — Est usité pour les liaisons au moment.

Beurre Marchand de Vins. — Réduction de moitié de 2 décilitres de vin rouge avec 25 grammes d'échalotes hachées, pincée de sel et de mignonnette, 1 cuillerée de glace de viande dissoute, 200 grammes de beure ramolli en pommade, le quart d'un jus de

citron et 1 cuillerée de persil haché. — Spécial aux entrecôtes grillées.

Beurre Meunière. — Beurre à la noisette, additionné de quelques gouttes de jus de citron. — Spécial aux poissons traités par ce mode.

Beurre de Montpellier. — Blanchir vivement, à l'eau bouillante et en poêlon : 50 grammes de feuilles de cresson ; feuilles de persil, cerfeuil, ciboulettes, estragon, échalotes hachées (20 gr. de chaque) ; 6 feuilles d'épinards. Égoutter, rafraîchir et piler avec : 2 cornichons moyens, 1 petite cuillerée de câpres pressées, une pointe d'ail (3 à 4 grammes), les filets de 3 anchois. Ajouter 750 grammes de beurre, puis : 3 jaunes d'œufs cuits, 2 jaunes crus et, finalement, 2 décilitres d'huile versée en petits filets. Passer au tamis fin ou à l'étamine; lisser, relever d'une pointe de cayenne et régler l'assaisonnement en sel. Si ce beurre est spécialement pour dressage ou croûtonnage, supprimer l'huile et les jaunes. — Sert pour poissons froids.

Beurre noir. — Pour les grands services. *Prop. :* 125 grammes par 10 personnes. — Fondre et cuire le beurre au degré qui le fait dénommer « beurre noir » ; passer à la mousseline dans un bain-marie et laisser refroidir. Quand il n'est plus que tiède, l'additionner de 1 cuillerée à café de vinaigre réduit avec mignonnette. Chauffer à point au moment de servir, et ajouter quelques feuilles de persil frit au beurre et 1 cuillerée à café de câpres, sur l'objet qui doit être arrosé avec le beurre noir.

Beurre de Pistaches. — 30 grammes de pistaches émondées, pilées avec une goutte d'eau et 50 grammes de beurre. Passer à l'étamine.

Beurre Ravigote. — Le procédé et les éléments sont les mêmes que pour le beurre à la Chivry.

Beurre de Tomates. — 100 grammes de tomates échaudées, pelées, pressées à fond, pilées avec 100 grammes de beurre ramolli. Passer au tamis fin. Sert pour accentuer la note de la tomate dans les potages et surtout dans les sauces blanches pour œufs et poissons.

Beurre de Truffes. — 50 grammes de truffes bien noires, pilées avec 1 cuillerée de béchamel froide et ajoutées à 100 grammes de beurre ramolli en pommade. Passer à l'étamine.

Beurres printaniers. — S'obtiennent avec tous légumes comme : carottes, navets, haricots verts, petits pois, préalablement traités en cuisson selon leur nature et pilés avec le même poids de beurre. Leur usage est de servir de complément condimentaire à certaines préparations, et principalement aux potages et aux sauces.

Huile de Crustacés. — Spécialement pour les sauces froides. Piler les débris de crustacés quels qu'ils soient et remplacer le beurre par de l'huile et dans les mêmes proportions. Pour le dosage de celle-ci, il peut se faire au décilitre, dont le poids est de 95 grammes, ou à la cuillerée qui pèse 20 grammes. Passer à l'étamine et à froid, cette composition ne devant être chauffée dans aucun cas.



MARINADES

Elles sont de plusieurs sortes, quoique tendant au même but final qui est de : 1° pénétrer les substances qui sont soumises à leur action de la note combinée des aromates qui entrent dans leur préparation ; 2° attendrir la fibre de certaines chairs ; 3° assurer parfois leur conservation ; surtout quand les perturbations atmosphériques en font craindre la décomposition. Enfin, leurs éléments sont associés et réglés selon leur destination finale.

Marinade instantanée. — Est spéciale aux pièces de détail, destinées à être traitées immédiatement, ou aux viandes qui concourent à l'apprêt des pièces froides, comme galantines, terrines, pâtés, etc. — 1° Semer sur les pièces à mariner : échalotes émincées, fragments de queues de persil, de thym et de laurier, sel et poivre ; le tout en quantité relative. Arroser d'huile et de jus de citron dans les prop. de : 1 cuillerée à café d'huile et 1 jus de citron. — 2° Assaisonner les viandes qui, pour l'usage indiqué, sont généralement en lardons ou en filets, de sel et poivre, et les arroser de : 6 parties de vin blanc, 3 de cognac et 1 d'huile. Cette condimentation liquide est ensuite employée dans les farces en traitement pour les pièces.

Dans un cas comme dans l'autre, retourner souvent les éléments à mariner, pour en assurer l'imprégnation.

Marinade crue, pour grosses pièces de boucherie et de venaison. — 1° *Éléments aromatiques :* 100 grammes de carottes, 100 grammes d'oignons, 40 grammes d'échalotes émincées finement ; 2 gousses d'ail, 30 grammes de céleri, queues de persil, brindille de thym, 1 petite feuille de laurier, 6 grains de gros poivre, 2 clous de girofle.

2° *Mouillement :* 1 litre de vin blanc, 4 décilitres de vinaigre et 2 décilitres d'huile.

Marinade cuite, pour grosses pièces de boucherie et de venaison. — 1° Faire colorer légèrement, dans 2 décilitres et demi d'huile, les aromates énumérés dans la « marinade à cru », et finement émincés selon leur nature. — 2° Mouiller de 1 litre de

vin blanc et 3 décilitres de vinaigre, et cuire doucement pendant 1 demi-heure. — 3° Ne la verser sur les pièces qu'après complet refroidissement.

Nota. — L'emploi de la marinade cuite a pour but de hâter l'imprégnation des pièces. Pour le temps de séjour des pièces dans la marinade, il doit être tenu compte : 1° de leur nature et de leur volume ; 2° du degré de la température ambiante.

Observation. — Nous proscrivons absolument l'emploi du vinaigre pur dans les marinades applicables aux pièces de boucherie en général, et à celles de Venaison tendre, parce que son action corrodante détruit la saveur de la viande. Nous ne l'admettons seul et pur, que pour les pièces de venaison coriaces, comme sanglier, cerf, renne, etc.

Marinade crue ou cuite pour grosse venaison. — 1° *Éléments aromatiques :* comme ci-dessus, avec addition de 12 grammes de romarin ; 2° *Mouillement* au vinaigre (13 décilitres) et 2 décilitres d'huile. Même traitement, soit à froid, soit à chaud.

Marinade cuite pour le mouton en chevreuil. — Aux éléments aromatiques de la marinade précitée, ajouter : 10 baies de genévrier, 1 pincée de basilic et autant de romarin. *Mouillement* dans les prop. indiquées de : vin blanc, vinaigre, et huile pour le traitement préalable des aromates.

Marinade cuite pour le mouton en chamois. — Les mêmes éléments aromatiques de base, augmentés de 15 baies de genévrier, un peu plus de basilic et de romarin que pour le mouton en chevreuil, soit 7 à 8 grammes de chaque. Forcer aussi un peu en thym et laurier. — Comme *mouillement :* le vin blanc est remplacé par du vin rouge ; même quantité de vinaigre et d'huile, pour le traitement des aromates.

Nota. — En toute occasion où la chose est possible de faire le mouillement au vinaigre de vin, régler ainsi les proportions : 8 décilitres de vin rouge et 5 décilitres de vinaigre. Les proportions de celui-ci peuvent même être de moitié, selon que son degré acide est plus ou moins prononcé.

Conservation des marinades. — Si elle doit être de longue durée, ajouter 2 grammes d'acide borique pour les proportions indiquées. En été faire bouillir tous les deux jours, en rafraîchissant avec 2 décilitres du vin employé et 1 demi-décilitre de vinaigre.

Saumure au sel. — *Prop. :* 1 kil. de sel marin et 40 grammes de salpêtre. La quantité totale se règle selon la quantité des viandes à saler, lesquelles en doivent être couvertes, et mises sous presse.

Doivent être au préalable piquées et fortement frottées avec le salpêtre pulvérisé. Cette saumure peut s'additionner d'une branchette de thym et d'une demi-feuille de laurier par kil. de sel.

Saumure liquide pour langues. — *Prop. de base :* 5 litres d'eau ; 2 kil. 250 de sel gris ; 150 grammes de salpêtre ; 300 gr. de cassonade brune ; 12 grains de poivre ; 12 baies de genévrier ; 1 branchette de thym et 1 feuille de laurier. — Faire bouillir, et verser bien froid sur les langues, piquées et frottées au sel et au salpêtre.

Temps de saumurage d'une langue de poids moyen : 8 jours en hiver et 6 jours en été.

GELÉES DIVERSES

Les gelées quelles qu'elles soient sont, au point de vue nutritif, la résultante d'un fonds dont l'élément dominant détermine la saveur spéciale et, partant, l'usage de la gelée. Pour assurer la solidification de la gelée, sans qu'il soit besoin de recourir à l'emploi de substances collantes artificielles, on adjoint aux éléments nutritifs une proportion calculée d'éléments gélatineux comme pieds de veau et couennes de porc, qui, en assurant sa solidification, en assurent aussi le moelleux. — Cependant, et principalement en été, il est toujours d'absolue nécessité de constater, par un essai sur glace, le degré de consistance du fonds en traitement avant d'entreprendre la clarification de la gelée, pour y adjoindre le cas échéant quelques feuilles de gélatine.

Les proportions de celle-ci ne doivent, dans aucun cas, dépasser 9 grammes au litre (6 feuilles), et elle doit être choisie bien transparente, cassante, et sans aucun goût de colle. Elle ne doit jamais être employée sans être ramollie à l'eau froide, ou tout au moins bien lavée.

Nous recommandons de n'employer aucun colorant artificiel dans l'apprêt des gelées ordinaires, celles-ci se colorant toujours assez naturellement ; et, en plus, l'addition finale de madère leur donne suffisamment la teinte ambre-clair qui est leur caractéristique.

Fonds pour Gelée ordinaire (*Prop. pour 5 litres*).

Éléments nutritifs : 2 kil. de jarret de veau et bas morceaux ; 1 kil. 500 rondin de gîte de bœuf; 1 kil. 500 d'os de veau cassés. — *Éléments gélatineux :* 3 pieds de veau désossés et blanchis ; 250 gr. de couennes de lard. — *Éléments aromatiques :* 250 grammes carottes ; 200 grammes d'oignons ; 50 grammes poireaux ; 50 grammes de céleri, et fort bouquet garni. — *Mouillement :* 8 litres et demi de remouillage. — *Temps de cuisson :* 6 heures.

Fonds pour Gelée blanche.

Les mêmes proportions d'éléments nutritifs, gélatineux et aromatiques que ci-dessus. Mouillage à blanc et même traitement que pour le fonds blanc de base. (Voir *Traitement des Grandes Sauces.*)

Fonds pour Gelée de Volaille (*Prop. pour 5 litres*).

Éléments nutritifs : 1 kil. 500 de jarret de veau; 1 kil. 500 rondin de gîte de bœuf; 1 kil. d'os de veau ; 1 kil. 500 de carcasses de volaille, abatis, et surtout pattes échaudées. — *Éléments gélatineux :* 3 petits pieds de veau désossés et blanchis.

Éléments aromatiques : comme pour gelée ordinaire. — *Mouillement :* 6 litres et demi de fonds blanc léger. — *Temps de cuisson :* 4 heures et demie.

Fonds pour Gelée de Gibier (*Prop. pour 5 litres*).

Éléments nutritifs : 1 kil. jarret de veau ; 2 kil. rondin de gîte de bœuf ; 750 grammes d'os de veau ; 1 kil. 750 débris carcasses et bas morceaux de gibier. — *Éléments gélatineux :* comme pour gelée de volaille. — *Éléments aromatiques :* comme ceux de la gelée ordinaire en augmentant d'un tiers le céleri et le thym, et en ajoutant 7 ou 8 baies de genièvre. — *Mouillement :* 8 litres de jus de veau léger. — *Temps de cuisson :* 4 heures. (*Traitement du fonds de gibier.*)

Fonds pour Gelée de Poisson (*Prop. pour 5 litres*).

Éléments de base : 750 grammes de poissons inférieurs (grondins, vives, merlans) et 750 grammes d'arêtes et parures de soles.

— *Éléments aromatiques :* 200 grammes d'oignons émincés ; 2 racines de persil ; 100 grammes d'épluchures de champignons. — *Mouillement :* 6 litres et demi de fumet de poisson. — *Temps de cuisson :* 45 minutes. (*Traitement du fumet de poisson.*)

Fonds pour Gelée au Vin rouge à la Bourguignonne.

Est ordinairement celui qui a servi au traitement d'un poisson comme carpe, truite, etc. Les proportions de mouillement sont toujours de moitié bon vin rouge de Bourgogne, et moitié fumet de poisson, un peu chargé en principes gélatineux pour assurer la solidification de la gelée. La note aromatique supplémentaire est fournie par les aromates qui ont servi à la cuisson du poisson.

Principe de Clarification des Gelées grasses.

1° Juger d'abord de la consistance du fonds pour régler, le cas échéant, le poids de la gélatine d'appui à employer ; 2° tenir le fonds en traitement bien dégraissé et décanté ; 3° le verser froid ou à peine tiède sur 500 grammes de viande de bœuf maigre hachée finement, mélangée de 10 grammes de cerfeuil et d'estragon, et de 3 blancs d'œufs (pour 5 litres de fonds) ; 4° faire prendre l'ébullition à feu pas trop vif, et en fouettant doucement pour le développement du blanc d'œuf, et la répartition dans la gelée de ses molécules albumineux, principe de clarification.

Tenir en ébullition douce pendant 1 quart d'heure et passer à la serviette.

Observation. — Nous sommes partisans absolus de n'ajouter la condimentation liquide (madère, xérès, champagne, etc.) à la gelée que quand elle est presque froide, parce que l'ébullition détruit la note aromatique de ces vins. Celle-ci au contraire conserve toute sa force, quand ils sont ajoutés dans la gelée presque froide. Il convient donc de tenir la gelée un peu plus consistante en prévision du relâchement qu'y apporte cette addition liquide finale, et selon la quantité présumée. La quantité de madère ou autres vins de même nature est de 1 décilitre au litre de gelée ; celle du champagne, vins du Rhin, vins blancs de choix de 2 décilitres.

Gelée de Volaille.

Le procédé de clarification est le même, en mettant 250 grammes

de viande maigre de bœuf et 250 grammes de cous de volaille hachés et pilés.

Gelée de Gibier.

Procédé identique en remplaçant les cous de volaille par de la chair de gibier noir hachée.

Gelée de Poisson blanche.

Se clarifie au blanc d'œuf ou, ce qui est mieux, avec 50 grammes de caviar pressé. Ajouter 200 grammes de chair de merlan hachée, pour compenser l'affaiblissement causé par la clarification.

Gelée au Vin rouge.

Même procédé que ci-dessus. Quelles que soient la qualité et la pureté du vin employé, il arrive toujours que la matière colorante se désorganise par suite de son contact avec la gélatine que détient le fumet qui lui est adjoint. Il y a donc lieu de recourir à l'emploi du colorant artificiel pour lui donner la teinte voulue, soit 2 gouttes de carmin au litre de gelée.



IV

GARNITURES

SÉRIE DES FARCES DIVERSES

Dans le travail de la cuisine, les garnitures ont une importance que nul praticien ne peut et ne doit méconnaître. La combinaison de leur composé doit toujours être en rapport direct avec l'élément ou la pièce qu'elles accompagnent, et toute fantaisie ou admission hors nature en doivent être rigoureusement proscrites.

Leurs éléments ressortent, selon les cas et surtout la nature de la pièce qu'elles accompagnent : des légumes, farinages, farces diverses moulées en quenelles dont la forme varie, crêtes et rognons, champignons de toutes sortes, olives et truffes, mollusques et crustacés et, parfois, œufs ou poissons de petite taille ou certains produits des issues de boucherie. D'autres fois, elles sont la résultante de la condimentation des mets qu'elles accompagnent, comme dans la bourguignonne, matelote, compote, etc.

Les légumes pour garnitures sont façonnés et traités selon la destination que leur assigne la dénomination des mets, mais leur apprêt est généralement le même que quand ils sont spécialement apprêtés comme légumes, et il en est de même pour les farinages, mollusques et crustacés. Dans ce chapitre, nous indiquons seulement les proportions pour les garnitures où ils figurent, en renvoyant au chapitre spécial de chacun pour leur méthode d'apprêt.

Farces diverses.

La composition d'une infinité de garnitures s'équilibrant surtout sur les farces ou leurs dérivés, les quenelles; et, celles-ci étant usitées en plus dans maints apprêts de pièces entières, nous en exposerons d'abord les proportions et le traitement avec la brièveté que nous impose notre cadre.

Les farces relèvent de cinq grands modes qui sont : 1° la farce veau et graisse, ou godiveau de l'ancienne cuisine; 2° la farce comportant la panade comme principal facteur de liaison ; 3° la farce à la crème, selon le procédé moderne; 4° les farces spéciales, à base de foie, dites « gratin » ; 5° les farces composées, spécialement usitées pour les pièces froides, qui sont décrites au Chapitre du Froid.

Panades pour Farce.

Sont de plusieurs sortes, et s'adoptent selon le genre de la farce et la nature de la préparation à laquelle elle est destinée. En principe, ces panades ne doivent pas dépasser la moitié du poids de l'élément de base de la farce, quel qu'il soit. — Si le genre de panade adopté comporte des œufs et du beurre, il en doit être tenu compte en réglant les proportions générales de la farce en apprêt. Les panades ne doivent être employées que complètement froides; être étalées sur plat ou plafond beurré pour en hâter le refroidissement, et couvertes d'un papier beurré pour éviter que la surface se hâle au contact de l'air. — Les proportions des panades ci-dessous sont réglées pour en obtenir *un poids de 500 grammes nets*. Rien de plus simple, donc, que de les transposer pour obtenir le poids nécessaire.

Panade A. (Au pain.)

Proportions : 3 décilitres de lait bouilli et bouillant; 250 grammes de mie de pain blanc rassis. Assaisonner de 15 grammes de sel. — *Procédé :* Tremper la mie dans le lait, jusqu'à imbibition complète. Dessécher à feu vif, jusqu'à ce que la pâte se détache nettement de la cuiller. Débarrasser et étaler sur plat ou plafond beurrés, et couvrir comme il est dit. — *Spéciale aux farces de poisson consistantes.*

Panade B. (A la farine.)

Proportions : 3 décilitres d'eau, 2 grammes de sel, 50 grammes de beurre, 150 grammes de farine tamisée.

Procédé : Réunir en casserole eau, sel, beurre, faire bouillir et ajouter la farine. Dessécher comme pour pâte à choux, et refroidir comme ci-dessus. — *Est utilisable pour toute farce grasse ou maigre.*

Panade C. (Frangipane.)

Proportions : 125 grammes de farine, 4 jaunes, 90 grammes de beurre, 2 grammes de sel, 1 gramme de poivre, et 1 demi-gramme de muscade ; 2 décilitres et demi de lait.

Procédé : Travailler en casserole, farine et jaunes ; ajouter le beurre fondu, sel, poivre et muscade, et délayer petit à petit avec le lait bouillant. Cuire pendant 5 à 6 minutes en travaillant au fouet, et refroidir comme de coutume. — *Spéciale aux farces de volaille et de poisson.*

Panade D. (Au riz.)

Proportions : 200 grammes de riz à purée (2 décilitres ou 8 cuillerées), 6 décilitres de consommé blanc et 20 grammes de beurre.

Procédé : Cuire le riz avec le consommé et le beurre pendant 40 à 45 minutes, au four, et sans le toucher. Travailler ensuite à la cuiller pour bien l'écraser et faire refroidir. — *Pour farces diverses.*

Panade E. (A la pomme de terre.)

Proportions : 250 grammes de pommes de terre fraîchement cuites à l'eau (2 moyennes) pelées, 3 décilitres de lait, 2 grammes de sel, 1 gramme de poivre, 1 demi-gramme de muscade, 20 grammes de beurre. — *Procédé :* Réduire le lait d'un sixième ; ajouter beurre, assaisonnement, pommes de terre finement émincées en rondelles, et cuire doucement pendant 1 quart d'heure. Employer l'appareil quand il est encore légèrement tiède, mais jamais complètement froid ; la purée devenant élastique quand elle est travaillée froide. — *Pour grosses quenelles fourrées, de veau et autres chairs blanches.*

Farce type A à la panade et au beurre.
(Pour quenelles ordinaires, bordures, etc.)

Les proportions et procédés de traitement étant identiquement les mêmes pour toutes les farces, quel qu'en soit l'élément de base (veau, volaille, gibier, poisson, crustacés), nous donnerons une seule formule de chaque.

Proportions : 1 kil. de chair bien dénervée, 500 grammes de panade formule B, 12 grammes de sel, 2 grammes de poivre, 1 gramme de muscade, 500 grammes de beurre, 4 œufs entiers et 8 jaunes.

Procédé : Piler les chairs détaillées en dés avec l'assaisonnement. Relever, pour piler la panade d'abord, et y ajouter le beurre ensuite. Remettre les chairs pilées, et travailler vigoureusement pour unification de l'ensemble. Ajouter finalement œufs et jaunes, par un ou deux à la fois. Passer au tamis ; recueillir en terrine, et lisser à la spatule.

Nota. — Faire toujours un essai de farce avant de procéder au dressage des quenelles

Farce type B à la panade et à la crème.
(Pour quenelles fines.)

Proportions : 1 kil. chair dénervée, 400 grammes de panade, formule C, 4 blancs d'œufs (soit 120 grammes), 15 grammes de sel, 2 grammes de poivre blanc, 1 gramme de muscade, et 1 litre 1/2 de crème double.

Procédé : Piler la chair, quelle qu'elle soit avec l'assaisonnement et les blancs d'œufs, mis par petites parties. Ajouter la panade, et travailler vigoureusement au pilon pour unification parfaite. Passer au tamis fin ; recueillir la farce en casserole, lisser à la spatule, et tenir sur glace pendant 1 heure. Relâcher alors la farce petit à petit, avec le tiers de la crème, et y incorporer finalement les deux autres tiers de crème, fouettée à moitié. La farce doit, après cette addition, se trouver très blanche, lisse et moelleuse.

Observation. — Si la crème dont on peut disposer n'est pas absolument de qualité première, mieux vaut adopter la farce au beurre, en employant la panade formule C.

Farce fine type C à la crème, ou Mousseline.

Observation. — Ce type de farce est applicable à toutes, mais il convient spécialement pour celles qui ont la chair de crustacés pour éléments de base, et également pour les fines entrées de volaille. Cette farce est le principe fondamental des entrées légères comme : Mousselines, Sylphides, Zéphirs, etc., et pour ainsi dire la seule qui convienne pour les quenelles à potage. Enfin, si l'emploi de cette farce, qui est le type absolu de la finesse, est à adopter partout ou il est possible de se procurer de la crème irréprochable, c'est surtout, comme nous le disons plus haut, en ce qui concerne les farces de crustacés, qu'il est, pour ainsi dire, indispensable de le faire.

Proportions : Chair parée et dénervée : 1 kil. ; 4 blancs d'œufs 1 litre et demi de crème épaisse et fraîche, 18 grammes de sel, 3 grammes de poivre blanc.

Procédé : Piler finement la chair avec l'assaisonnement, ajouter les blancs petit à petit et passer au tamis fin. Recueillir la farce dans une sauteuse, la lisser, et la tenir en pleine glace pendant 2 heures. La relâcher progressivement avec la crème, en la travaillant avec précaution et sans sortir la casserole de sur la glace.

Nota. — Les proportions de crème ci-dessus sont fixées en moyenne, parce que la quantité de crème absorbée peut varier en plus ou en moins, selon les propriétés albumineuses des viandes.

Farce de veau à base de graisse, ou Godiveau.

Observation. — Les quenelles tirées du godiveau servent principalement pour les garnitures de vol-au-vent et les financières, accompagnant les pièces de boucherie. Ces quenelles peuvent être, comme toutes autres, couchées à la poche, mais elles sont le plus généralement roulées à la main, et pochées à l'eau; cependant, le pochage à sec, à four très doux, leur convient mieux. Le procédé suivant est très expéditif et particulièrement recommandable : Tenir le godiveau assez largement mouillé, et le coucher à la poche avec douille unie en faisant se toucher les quenelles, sur feuille de papier beurrée, posée sur plaque également beurrée. Pocher à four doux. Quand, au bout de 7 à 8 minutes, une fine rosée de graisse perle sur les quenelles, c'est un indice qu'elles sont pochées à point. Retirer du four, renverser sur plaque ou marbre propre, et retirer la feuille de papier en la tirant par un coin, dès qu'elles ne sont plus que tièdes. Laisser refroidir à fond, et ranger sur plats, ou clayons de préférence.

Godiveau, formule A (mouillé à la glace).

Proportions: 1 kil. de noix de veau dénervée ; 1 kil. 500 grammes

de graisse de rognon de bœuf *bien sèche*, 8 œufs entiers, 25 grammes de sel, 5 grammes de poivre blanc, 1 gramme de muscade, 7 à 800 grammes de glace très claire, ou même poids d'eau glacée (7 à 8 décilitres).

Procédé : Hacher séparément le veau coupé en dés, en y ajoutant l'assaisonnement, et la graisse fragmentée et bien débarrassée des peaux et filaments. Piler séparément veau et graisse, puis réunir les deux; piler ensuite jusqu'à unification absolue, et ajouter les œufs un par un sans interrompre le pilage. Passer au tamis, étaler sur plat ou plaque et tenir sur glace jusqu'au lendemain. Le lendemain piler à nouveau, et procéder au mouillage en additionnant la glace par petites parties et en petits morceaux, pour faciliter le mélange. Ce mouillage peut être fait avec moitié glace et moitié eau glacée.

Procéder toujours à un essai, pour rectification du godiveau s'il y a lieu, soit par une addition d'eau s'il est trop ferme, soit par addition d'un peu de blanc d'œuf s'il est trop léger.

Godiveau à la crème, formule B.

Proportions : 1 kil. de noix de veau bien blanc dénervée à fond et hachée ; 1 kil. de graisse de rognon de bœuf bien sèche, fragmentée, épluchée, et hachée à part ; 4 œufs entiers, 3 jaunes, 7 décilitres de crème, 25 grammes de sel, 5 grammes de poivre blanc, 1 gramme de muscade.

Procédé : Piler séparément veau et graisse hachés, puis les réunir, et ajouter : l'assaisonnement, œufs et jaunes un par un, et en travaillant vigoureusement. Passer au tamis, étaler sur plaque, et laisser reposer sur glace jusqu'au lendemain. Piler à nouveau dans le mortier refroidi en passant de la glace dedans, et y incorporer la crème par petites parties. — Essayer pour rectification s'il y a lieu.

Farce de veau pour bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées, etc.

Proportions : 1 kil. noix de veau bien blanc dénervée, 500 grammes de panade formule E, 300 grammes de beurre, 5 œufs entiers et 8 jaunes, 2 cuillerées de béchamel épaisse et froide ; 20 grammes de sel, 3 grammes de poivre blanc, 1 gramme de muscade.

Procédé : Piler le veau à fond avec l'assaisonnement et le retirer du mortier. Piler à la place la panade de pommes de terre, encore légèrement tiède, et remettre le veau quand elle est froide ou à peu près. Ajouter le beurre et unifier en triturant au pilon, puis œufs et jaunes un par un et, finalement, la béchamel. Passer au tamis; recueillir la farce en terrine et la masser à la spatule pour bien la lisser.

Farce Gratin A.

(Pour pâtés chauds ordinaires, bordures, etc.)

Proportions pour 1 kil. : 250 grammes lard de poitrine gras, 250 grammes rouelle de veau dénervée ; 250 grammes foie de veau blond ; 150 grammes beurre ; 40 grammes d'épluchures de champignons ; 25 grammes pelures de truffes crues (quand c'est possible) ; 6 jaunes d'œufs ; 1 demi-feuille de laurier, brindille de thym, 4 échalotes (40 grammes) ; 20 grammes de sel, 4 grammes de poivre, 2 grammes d'épices ; 1 décilitre et demi de madère ; 1 décilitre et demi d'espagnole, réduite et froide.

Procédé : Faire revenir vivement le lard coupé en dés (en sautoir) avec 50 grammes de beurre. Égoutter le lard, et faire revenir à la place le veau coupé en gros dés ; égoutter également, et faire revenir, très vivement, le foie coupé de même. Réunir le tout dans le sautoir et ajouter : champignons, truffes, assaisonnement et condiments, et passer le tout ensemble pendant 2 minutes ; débarrasser sur un plat ; déglacer le sautoir avec le madère qui sera ajouté aux éléments de la farce. Piler en ajoutant les 100 grammes de beurre restant, les jaunes, et l'espagnole. Passer au tamis, relever en terrine et lisser à la spatule.

Farce Gratin B.

(Pour pâtés chauds de gibier.)

Proportions pour 1 kil. : 250 grammes lard de poitrine ; 250 grammes chair de lapin de garenne (poids net) ; 250 grammes foies de gibier et volaille ; champignons et truffes, assaisonnement et condiments, comme pour la farce gratin A ; 50 grammes de beurre, 100 grammes de foie gras, 6 jaunes, 1 décilitre et demi de madère ; 1 décilitre et demi d'espagnole de gibier ou de sauce de salmis réduite comme ci-dessus.

Procédé : Traiter les trois éléments, lard, lapin et foies comme ci-dessus. Réunir et passer ensemble avec la condimentation et l'assaisonnement. Étuver 5 minutes avec le madère et égoutter pour piler. Ajouter le foie gras quand la farce est bien pilée et froide (celui-ci cru autant qu'il est posssible), les jaunes, et la sauce froide réduite. Passer au tamis et lisser en terrine.

Farce Gratin C.

(Pour croûtons farcis, canapés, petits gibiers, canetons.)

Proportions pour 1 kil. : 300 grammes de lard frais râpé ; 600 grammes de foies de volaille ; 50 grammes d'échalotes émincées, 25 grammes épluchures de champignons ; 1 demi-feuille de laurier ; brindille de thym ; 18 grammes de sel ; 3 grammes de poivre et 1 gramme d'épices.

Procédé : Fondre et chauffer le lard en sautoir. Ajouter les foies avec condiments et assaisonnements, et les faire raidir vivement. Nous disons raidir ou saisir, et non revenir, pour que la farce soit bien rose. — Refroidir, piler et passer au tamis. Conserver au frais, et toujours couvert d'un papier beurré.

Quenelles diverses.

Se font de formes et de grosseurs différentes. Celles pour garnitures ordinaires, comme Financière, Toulouse, etc., se couchent à la cuiller ou à la poche, et de forme ovale ou cannelée. Leur poids normal est de 12 à 14 grammes. Les quenelles pour grosses garnitures, comme Godard, Régence, Chambord, se moulent à la cuiller et sont du poids de 20 à 22 grammes. — Les quenelles décorées qui font généralement partie de ces grosses garnitures sont du poids de 40 à 50 grammes. Leur forme est ronde, ovale simple, ou ovale allongé, et les éléments de leur décor sont presque toujours la truffe ou la langue écarlate, ou les deux associées. Les détails doivent être fixés au blanc d'œuf, et le temps normal de leur pochage est de 20 minutes.



SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES

Bordures en farce. — Ces bordures sont en farce de même nature que les mets auxquels elles servent de support, et pochées dans des moules à bordure cannelée ou unie, grassement beurrés. Les moules unis sont décorés à volonté avec de belles lames de truffes, de blancs d'œufs, langue écarlate, pistache, etc. On les poche au bain-marie et on les renverse sur le plat. Servent surtout pour les entrées de volaille, de poisson ou de boucherie saucées.

Bordures en légumes. — Se font en moules à bordure unie, grassement beurrés, décorés en chartreuse, avec des légumes divers, et l'intérieur est rempli d'un appareil duchesse serré. Pocher au four. — Servent pour les entrées de boucherie garnies de légumes.

Bordures en pâte. — Préparer une pâte à choux à raison de 1 décilitre d'eau, 1 gramme de sel, 20 grammes de beurre, 100 grammes de farine. Quand elle est desséchée la renverser sur le marbre et lui faire absorber 100 grammes de fécule. Lui donner 10 tours en la saupoudrant de fécule. La laisser reposer. La détailler en détails divers, qui sont séchés à l'étuve puis collés avec du repère sur les bords du plat.

Cromesquis (Appareil à). — (Voir aux *Hors-d'Œuvre chauds.*)

Croquettes (Appareil à). — (Voir aux *Hors-d'Œuvre chauds.*)

Croûtons. — Les croûtons se font en pain de mie. Leur forme, leurs dimensions sont réglées suivant l'emploi qu'on en désire faire. Ils sont toujours frits au beurre clarifié et quelquefois farcis (croûtons à salmis).

Dauphine (Appareil à pommes). — (Voir au chap. des *Légumes.*)

Duchesse (Appareil à pommes). — (Voir au chap. des *Légumes.*)

Duxelles. — La base de la duxelles est invariable; elle se compose de 50 grammes d'oignons et échalotes hachés, chauffés un

instant avec 30 grammes de beurre et autant d'huile ; on leur ajoute 250 grammes de parures et queues de champignons hachés très fin, et bien pressés, pour en extraire toute l'humidité. Laisser bien revenir les champignons ; les assaisonner de sel et poivre ; une pincée de persil haché, puis débarrasser la duxelles dans une terrine et couvrir d'un papier beurré. Ceci constitue la *duxelles sèche* qui entre dans la composition de nombreux apprêts.

Duxelles pour légumes farcis (tomates, champignons). — Pour 100 grammes de duxelles sèche on ajoute 1 décilitre de demi-glace fortement tomatée ; une petite pointe d'ail; 25 grammes de mie de pain et un demi-décilitre de vin blanc. Laisser mijoter jusqu'à ce que la duxelles ait acquis par la réduction une consistance suffisante.

Duxelles pour garnitures diverses (tartelettes, oignons, concombres, etc., pour garnitures). — 100 grammes de duxelles sèche additionnée de 60 grammes de farce mousseline, farce à la panade, ou farce gratin suivant les cas. Préparés ainsi, les légumes farcis de duxelles sont pochés, et non gratinés.

Duxelles bonne femme (pour certaines préparations de cuisine ménagère). — La duxelles crue est additionnée de son poids de chair à saucisses et bien assaisonnée.

NOTA. — On peut faire des duxelles avec toutes les variétés de champignons comestibles.

Farces diverses. — Farces pour poisson. — (Voir au chap. du *Poisson.*)

Farces diverses. — Farces pour volailles. — (Voir au chap. de la *Volaille.*)

Farces diverses. — Farces pour gibier. — (Voir au chap. du *Gibier.*)

Farces diverses. — Farces pour pâtés, galantines et terrines. — (Voir au chap. des *Pâtés.*)

Farces diverses. — Farces pour viande de Boucherie. — (Voir au chap. de la *Boucherie.*)

Fonds de plat et tampons. — Les Fonds de plats et les tampons diminuent chaque jour d'importance, car le nouveau service les exclut presque entièrement. Ils se font en pain ou en riz le plus souvent.

Fonds de plat en pain. — Les tailler de forme voulue sur un pain de mie rassis, les frire au beurre et les coller sur le plat avec du repère.

Fonds de plat (Tampons et croustades en riz). — Laver à deux eaux 2 kil. de riz Patna : le blanchir à grande eau pendant 5 minutes en le faisant partir à froid ; puis, l'égoutter, et le laver à l'eau chaude. L'égoutter à nouveau, et le mettre dans une grande casserole garnie d'un linge solide et propre, ou foncée de bardes de lard, et ajouter 5 grammes d'alun par kil. de riz. Rabattre linge ou bardes sur le riz; couvrir la casserole, et cuire à four doux ou à l'étuve pendant 3 heures, et à sec. Le piler vigoureusement ensuite, et le triturer dans une serviette enduite de saindoux ; puis le mouler aussitôt dans un ustensile graissé au saindoux, et le laisser refroidir.

Ce riz est taillé de la forme voulue quand il est froid, et on peut le conserver longtemps dans l'eau fraîche, en changeant celle-ci fréquemment.

Kache de sarrazin pour potages. — Pour 1 service : 1 kil. de gruau de sarrazin salé et détrempé en pâte compacte avec 7 ou 8 décilitres d'eau tiède. Verser et fouler en casserole russe et le mettre à four chaud, pendant environ 2 heures. Le sortir ensuite ; enlever la croûte du dessus, puis faire tomber dans une casserole tout l'intérieur du pain, sans toucher à la croûte du tour. Travailler le kache avec 100 grammes de beurre et le mettre à refroidir sous presse en couche de 1 centimètre. Le détailler ensuite avec un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs. Faire colorer ces ronds au beurre clarifié et dresser en raviers ou sur serviette.

Nota. — On sert aussi le kache tel qu'il se trouve sortant du four. Il est alors dressé dans des pots spéciaux.

Kache de semoule pour le coulibiac. — Pour 1 service : 200 grammes de grosse semoule travaillée avec 1 œuf battu, et étalée sur une plaque pour la sécher à chaleur douce. La passer ensuite dans une passoire assez grosse, la pocher au consommé pendant 20 minutes environ, et l'égoutter ensuite soigneusement.

Maintenon (appareil pour les articles farcis à la). — 4 décilitres béchamel, 1 décilitre Soubise ; réduire de moitié, lier de

3 jaunes, et additionner de 100 grammes champignons émincés, étuvés au beurre. Sert surtout à farcir les côtelettes.

Marquise (appareil de pommes). — (Voir au chap. des *Légumes*.)

Matignon. — 125 grammes rouge de carottes, 125 grammes oignons, 50 grammes céleri, une brindille de thym, 1 feuille de laurier, 100 grammes de jambon cru ; le tout taillé en paysanne fine ; étuvé au beurre et déglacé avec un peu de madère.

Mirepoix. — Même composition que la Matignon, mais taillée en brunoise plus ou moins fine selon l'emploi auquel elle est destinée. L'addition du jambon, ou de lard de poitrine blanchi, est facultatif.

Panades pour farce. — (Voir au commencement du présent chapitre.)

Pâte à choux ordinaire (pour pommes Dauphine). — Cet appareil est l'appareil à beignets soufflés, indiqué aux appareils d'entremets, mais sans sucre.

Pâte à frire. — Voir aux *Appareils d'Entremets* (chap. des *Entremets*). Pour les beignets d'entremets, cette pâte peut être additionnée d'un peu de sucre en poudre.

Provençale. — 5 décilitres béchamel réduite, très serrée, additionnée d'une pointe d'ail et liée de 3 jaunes. — Spécial aux côtelettes.

Riz pour Croustades. — (Voir plus haut *Fonds de Plats en riz*.)

Salpicon. — Ce terme désigne un assemblage de viandes, farces, champignons, truffes, etc., généralement cuits et taillés en dés plus ou moins gros suivant la destination qui leur est réservée. Le salpicon peut également ne comporter qu'une seule viande ou un seul légume taillé en dés. — Ex : Un salpicon de foie gras, un salpicon de truffes, etc.



SÉRIE DES GARNITURES

PROPORTIONS ÉTABLIES POUR UN SERVICE DE DIX COUVERTS

Algérienne (pour pièces de bouch.). — 10 croquettes de patates douces, en forme de bouchons ; 10 petites demi-tomates vidées, assaisonnées et étuvées avec un filet d'huile. Sauce tomate claire additionnée d'une fine julienne de piments.

Alsacienne (bouch.). — 10 croûtes de tartelettes garnies de choucroute braisée, avec rond de jambon dessus. — Accomp. : jus de veau lié.

Américaine (poiss.). — Escalopes des queues de 2 homards apprêtés à l'américaine. — Sauce américaine.

Andalouse (bouch. et v.). — 10 demi-poivrons grillés garnis de riz à la grecque, 10 chipolatas du poids de 15 grammes chaque, 10 tronçons d'aubergines de 4 centimètres d'épaisseur, cernés, creusés, frits, et garnis de tomates sautées à l'huile. — Jus lié.

Anversoise (bouch.). — 10 croûtes de tartelettes garnies de jets de houblon à la crème; 20 pommes à l'anglaise. — Accomp. : sauce tomate.

Arlésienne (tourn. et nois.). — Aubergines en rondelles de 1 centimètre d'épaisseur, farinées et frites à l'huile ; tomates pelées, émincées et sautées au beurre, bouquets d'oignons en anneaux farinés et frits. — Accomp. : demi-glace tomatée.

Banquière (tourn. et nois.). — 10 mauviettes désossées du dos, garnies de farce gratin, colorées et cuites à la casserole; 10 lames de truffes ; 10 quenelles de volaille. — Demi-glace à l'essence de truffes.

Belle-Hélène (tourn. et nois.). — Croquettes de pointes d'asperges forme palet, de grosseur en rapport avec l'objet qu'elles accompagnent, et lames de truffes. — Jus lié.

Berrichonne (rel. de bouch.). — 10 boules de choux braisés (70 grammes), 10 petites tranches de lard de poitrine bien maigre cuit avec les choux ; 20 petits oignons et 20 gros marrons, cuits avec le fonds de la pièce. — Comme accomp. : le fonds de braisage lié à l'arrow-root.

Berny (gib. et pièces de bouch. marinées). — 10 croquettes de pommes Berny, forme bouchon ; 10 croûtes à tartelettes garnies de purée de lentilles beurrée avec lame de truffes glacée sur chaque. — Accomp. : sauce poivrade légère.

Bizontine (pièces de bouch. et tourn.). — 10 petites croustades en pomme duchesse, façonnées à la main ; dorées et colorées au four au moment, garnies à la poche d'une purée de choux-fleurs à la crème ; 10 demi-laitues farcies aux fines herbes et braisées. — Accomp. : jus de veau beurré.

Bohémienne (gib. à pl.). — 400 grammes de foie gras en gros cubes, 150 grammes de truffes en gros dés, liés avec 125 grammes de farce de volaille à la crème. Les gibiers farcis avec cet appareil. — Accomp. : demi-glace à l'essence de truffes.

Boitelle (poisson). — 250 grammes de champignons crus émincés en lames épaisses et étuvés au beurre avec le poisson en traitement. — Accomp. : le fonds du poisson monté au beurre.

Boulangère (agn. mout. vol.). — 250 grammes d'oignons émincés revenus au beurre, mélangés à 750 grammes de pommes de terre en quartiers, 15 grammes de sel, 5 grammes de poivre. Entoure la pièce qu'elle accompagne et est cuite avec. — Pour la volaille traitée par ce mode : petites pommes de terre tournées et tout petits oignons rissolés au beurre. — Accomp. : un peu de jus.

Bouquetière (rel. de bouch.). — 250 grammes de carottes et autant de navets levés à la cuiller ovale, et glacés ; 250 grammes petites pommes château, 150 grammes de petits pois liés au beurre et autant de haricots verts en dés, 250 grammes de choux-fleurs. Dressage en bouquets bien détachés. — Accomp. : le jus de la pièce dégraissé et tiré à clair.

Bourgeoise (bouch.). — 350 grammes de petits oignons glacés, 125 grammes de lard de poitrine en dés, rissolé ; 500 grammes de carottes tournées en gousses d'ail glacées. Le tout cuit avec la pièce en traitement. — Accomp. : le fonds de braisage.

Bourguignonne (pièces de bœuf). — 500 grammes de petits oignons glacés, 125 grammes de lard de poitrine en dés rissolé, 250 grammes de champignons coupés en coins et sautés au beurre, cuits avec la pièce. Celle-ci mouillée au vin rouge,

caractéristique absolue de l'apprêt « à la Bourguignonne ». — Accomp. : la sauce de braisage.

Brabançonne (pièces de bouch.). — 10 croûtes tartelettes garnies de petits choux de Bruxelles blanchis, étuvés ; nappés de sauce Mornay et glacés ; 10 croquettes en pomme duchesse forme palet. — Accomp. : jus lié.

Bréhan (veau et bœuf). — 10 petits fonds d'artichauts garnis en dôme de purée de fèves avec lame de truffes sur chaque ; 10 bouquets de choux-fleurs légèrement saucés de hollandaise, 10 petites pommes persillées. — Accomp. : le jus de braisage.

Bretonne (mout.). — Un litre de haricots blancs ou flageolets cuits, liés d'une sauce bretonne. (Voir *Petites Sauces brunes.*) Persil haché. — Accomp. : le jus de la pièce.

Brillat-Savarin (gib. à pl. sautés). — Toutes petites croûtes de tartelettes ; garnies en pyramide d'un appareil de soufflé de bécasse aux truffes, pochées au moment. Larges lames de truffes. — Accomp. : demi-glace fine au fumet de gibier.

Bristol (pièces de bouch.). — 10 petites croquettes de rizot, forme et grosseur d'un abricot ; demi-litre de flageolets cuits liés au velouté ; 20 petites pommes rondes grosseur d'une noix, cuites au beurre et enrobées de glace de viande dissoute. — Accomp. : le fonds de braisage.

Bruxelloise (pièces de bouch.). — 10 endives braisées tenues bien blanches ; 10 pommes château ; 500 grammes petits choux de Bruxelles blanchis et étuvés au beurre. — Accomp. : demi-glace au madère claire.

Cancalaise (poisson). — 20 huîtres pochées et ébarbées ; 125 grammes de queues de crevettes épluchées. — Sauce normande.

Cardinal (poisson). — 10 belles escalopes de queue de homard, 10 lames de truffes ; 60 grammes de homard et 50 grammes de truffes en dés. — Sauce cardinal.

Castillane (tourn. et nois.). — Petites caisses en pommes duchesse colorées au four au moment ; garnies d'une fondue de tomates légèrement relevée à l'ail. Bordure de rondelles d'oignons assaisonnées, farinées, et frites à l'huile. — Accomp. : le fonds de déglaçage tomaté.

Catalane (dind. et bouch.). — 10 saucisses chipolatas; 20 marrons cuits au consommé; 10 demi-tomates étuvées garnies de tout petits oignons glacés ; 250 grammes champignons crus coupés en coins et sautés au beurre. — Accomp. : le fonds de braisage de la pièce.

Chambord (grosses pièces de poisson braisées). — 10 quenelles à la cuiller, truffées ; 4 quenelles décorées (ovale allongé), 200 grammes de petites têtes de champignons cannelées ; 10 escalopes de laitances assaisonnées, farinées et sautées au beurre ; 200 grammes de truffes tournées en olives ; 6 écrevisses troussées ou non ; 6 croûtons en crêtes frits au beurre. — Sauce tirée du fonds de braisage du poisson.

Chartres (vol.). — 20 quenelles rondes (25 grammes l'une) décorées à l'estragon. Palmette serrée de feuilles d'estragon blanchies sur la volaille ; celle-ci poêlée. — Accomp. : le fonds de la volaille lié à la fécule.

Châtelaine (vol. et bouch.). — 10 fonds d'artichauts garnis de soubise serrée ; 30 marrons décortiqués étuvés dans le fonds de la pièce ; 300 grammes de pommes noisettes. — Accomp. : le fonds de la pièce ajouté à une sauce madère.

Chauchat (poisson). — 500 grammes de pommes de terre cuites, tournées en bouchon, détaillées en lames épaisses, et chevalées en bordure autour du poisson en traitement. Couvrir de sauce Mornay et glacer.

Chipolata (dind. vol. et pièces de bouch.). — 20 petits oignons glacés ; 10 saucisses chipolata ; 10 marrons cuits au consommé ; 125 grammes de lardons maigres rissolés. Facultativement 20 carottes en olives glacées. — Accomp. : demi-glace additionnée du fonds de la pièce.

Choisy (tourn. et nois.). — 10 demi-laitues braisées, 20 pommes château. — Sauce demi-glace.

Choron (tourn. et nois.). — 10 moyens ou petits fonds d'artichauts garnis de pois fins ou de pointes d'asperges liés au beurre ; 30 grosses pommes noisettes. — Sauce Béarnaise tomatée.

Clamart (pièces de bouch.). — 10 croûtes de tartelettes garnies de petits pois à la française liés et additionnés de la laitue de

cuisson ciselée. Chaque tartelette dressée sur un petit fond rond de pommes macaire. — Jus lié.

Clermont (tourn. et nois.). — 450 grammes de marrons étuvés, concassés à la fourchette, additionnés de 25 grammes de beurre, et liés avec 1 décilitre de soubise et 3 jaunes d'œufs. Pocher en moules à darioles beurrés, et dresser sur rondelles d'oignons frits. — Accomp. : sauce Soubise claire.

Compote (Pig.). — 250 grammes de lard maigre, en lardons, blanchis et rissolés au beurre ; 300 grammes de petits oignons glacés ; 300 grammes de petits champignons coupés en deux et sautés à cru. Entoure les pigeons et se finit dans leur sauce.

Conti (pièces de bouch. braisées). — 750 grammes de purée de lentilles ; 250 grammes de lard de poitrine bien maigre, cuit avec les lentilles et détaillé en rectangles. — Accomp. : le fonds de braisage de la pièce.

Commodore (grosses pièces de poisson). — 10 petites croquettes de queues d'écrevisses, forme ovale allongé ; 10 quenelles de farce de merlan au beurre d'écrevisses, moulées à la cuillère ; 10 belles moules à la Villeroy. — Sauce normande au beurre d'écrevisses.

Cussy (vol. tour. et nois.). — 10 gros champignons grillés garnis de purée de marrons ; 10 petites truffes tournées bien rondes et cuites au madère ; 20 gros rognons de coq. — Accomp. : sauce madère.

Daumont (poisson). — 10 champignons étuvés au beurre, garnis chacun de 6 demi-queues d'écrevisses saucées Nantua ; 10 petites quenelles rondes à la crème, et décorées aux truffes ; 10 escalopes de laitances panées à l'anglaise et frites. — Sauce Nantua.

Dauphine (pièces de bouch.). — 20 croquettes en appareil à pomme dauphine forme bouchon, pour grosse pièce ; et forme palet pour garniture de tournedos ou de noisettes. — Sauce demi-glace au madère.

Dieppoise (poisson). — 100 grammes de queues de crevettes décortiquées ; 3 quarts de litre de moules (30 au nombre), pochées au vin blanc et ébarbées. — Sauce vin blanc additionnée de la cuisson réduite du poisson en traitement.

Doria (poisson). — 30 parties de concombres tournés en olives

et étuvés au beurre; lames de citron pelées et épépinées. Le poisson traité « à la meunière ».

Dubarry (bouch. nois. et tourn.). — 10 petits bouquets de choux-fleurs, moulés en boules, masqués de sauce Mornay, saupoudrés de fromage et gratinés. — Accomp. : le fonds de la pièce ou déglaçage.

Duchesse (bouch. nois. et tourn.). — 20 petites navettes ou brioches en appareil à pomme duchesse, dorées et colorées au four au moment. Façonnées en galettes pour noisettes et tournedos. — Sauce madère.

Favorite (nois. et tourn.). — 10 petites escalopes de foie gras sautées au beurre ; belle lame de truffes sur chaque escalope, et bouquets de pointes d'asperges. — Accomp. : jus lié.

Fermière (vol.). — 150 grammes de rouge de carottes et autant de navets émincés en paysanne ; 50 grammes d'oignons et 50 grammes de céleri émincés. Le tout étuvé légèrement au beurre avec 3 grammes de sel, 5 grammes de sucre, et fini de cuire avec la volaille.

Fervaal (pièces de bouch.). — 10 pommes duchesse forme brioches, fourrées d'un salpicon de jambon ; 250 grammes de fonds d'artichauts (6 au nombre) sautés aux fines herbes. — Accomp. : jus lié.

Financière (bouch. et vol.). — 20 quenelles ordinaires (veau ou volaille, selon qu'elles sont pour garniture de pièces de boucherie ou de volaille) ; 150 grammes de petites têtes de champignons cannelées ; 100 grammes de crêtes et rognons de coq ; 50 grammes de truffes en lames ; 50 grammes d'olives tournées et blanchies. -- Sauce financière.

Flamande (pièces de bouch.). — 10 petites boules de choux braisés ; 10 carottes et 10 navets en olives tombés au consommé ; 10 pommes à l'anglaise ; 10 petits rectangles de lard de poitrine et 10 rondelles de saucisson légèrement alliacé cuits avec les choux (250 grammes de lard et 150 grammes de saucisson). — Fonds de la pièce comme accompagnement.

Florentine A (poisson). — 250 grammes d'épinards en feuilles étuvés au beurre. Se dressent en litière sous le poisson. — Sauce Mornay.

Florentine B (pièces de bouch.). — 10 subrics d'épinards ; 10 petites croquettes forme palet, à la semoule au gras liée aux œufs et fromage râpé. — Sauce demi-glace fortement tomatée et tenue claire.

Florian (agneau). — 3 belles laitues braisées coupées en quartiers et parées ; 20 carottes forme et grosseur d'une olive et glacées ; 20 tout petits oignons glacés au beurre ; 10 petites pommes fondantes. — Accomp. : le fonds de la pièce.

Forestière (bouch. et vol.). — 300 grammes de morilles sautées avec moitié beurre et huile, 125 grammes de lard de poitrine bien maigre, en lardons blanchis et rissolés ; 300 grammes de pommes de terre en gros cubes sautés au beurre. — Accomp. : sauce duxelles additionnée du fonds de braisage des pièces.

Frascati (rel. de bouch.). — 10 escalopes de foie gras (cru autant que possible) assaisonnées, farinées et sautées au beurre ; 300 grammes de pointes d'asperges liées au beurre ; 10 petites têtes de champignons, cannelées et bien blanches ; 10 truffes, forme et grosseur d'une belle olive, légèrement glacées ; 10 croissants en app. pomme duchesse truffée, de forme allongée, colorés au four juste au moment. (Ceux-ci pour encadrer la garniture et la compléter.) — Accomp. : le jus de la pièce légèrement lié.

Gauloise (vol.). — 10 lames de jambon bien maigre, taillées de forme ovale ; 125 grammes de crêtes et 125 grammes de rognons de coq, liés d'une demi-glace tomate serrée ; dressés en bouquets autour de la pièce, et sur les ovales de jambon. Entre chaque bouquet, une paupiette de jambon légèrement farcie de farce à la crème, pochée un instant à l'entrée du four. — Sauce tomates claire.

Gastronome (vol. et bouch.). — 20 beaux marrons décortiqués, cuits au consommé, et glacés ensuite comme des petits oignons ; 10 moyennes truffes cuites au champagne ; 20 beaux rognons de coq enrobés de glace blonde ; 10 belles morilles, coupées en deux (en longueur) et sautées au beurre. — Sauce demi-glace à l'essence de truffes.

Godard (gros rel. de vol. et bouch.). — 10 quenelles à la cuillère, en farce au beurre additionnée de champignons et truffes hachés ; 4 grosses quenelles ovales décorées truffes et langue bien rouge ; 10 têtes de petits champignons tournés ; 125 grammes de

crêtes et rognons, 200 grammes de beaux ris d'agneau glacés (ou une gorge de ris escalopée); 10 truffes en olives. — Sauce Godard.

Grand-Duc (poissons). — 200 grammes de pointes d'asperges liées au beurre ; 10 belles lames de truffes. — Sauce Mornay.

Grecque (vol. et agn.). — 250 grammes de riz préparé à la grecque. (Voir aux *Farinages.*) — Sauce tomates.

Henri IV (tourn. et nois.). — Moyens, ou tout petits fonds d'artichauts, selon l'objet traité, garnis de petites pommes noisettes roulées à la glace de viande. — Sauce Béarnaise.

Hongroise (divers). — Bouquets de choux-fleurs moulés en pots à crème, renversés sur plat à gratin beurré et poudré de fromage râpé, masqués d'une sauce Mornay au paprika, additionnée de jambon haché. — Accomp. : en toute occasion, sauce légère au paprika.

Hussarde (pièces diverses, nois. et tour.). — 10 petites demi-tomates garnies d'un hachis d'oignons (oignons hachés sautés au beurre, et liés à la demi-glace, avec addition facultative d'une pincée de raifort râpé). Le hachis lissé en dôme; chapeluré, arrosé de beurre fondu et gratiné; 10 rosaces en appareil pomme duchesse ramolli à l'œuf, légèrement persillé, et colorées au four juste au moment; 10 moyens champignons grillés, garnis de Soubise serrée et beurrée. — Sauce à la hussarde.

Italienne (vol. et bouch.). — 20 petits quartiers d'artichauts traités à l'italienne ; 10 croquets de macaroni bien lié au fromage (forme palet). — Sauce italienne.

Indienne. — (poiss. bouch. vol.) — 125 grammes de riz Patna préparé à l'Indienne (voir aux *Farinages*). — Sauce dito.

Japonaise (bouch.). — 625 grammes de crosnes liés au velouté, dressés en petites croustades cannelées (moules brioche) bien colorées au four; 10 croquettes de pommes. — Accomp. : le jus de la pièce tiré à clair.

Jardinière (pièces de bouch.). — 125 grammes de carottes et autant de navets, levés à la cuillère ovale cannelée, et glacés au consommé; 125 grammes petits pois, autant de flageolets et de haricots verts en petits losanges (ces trois légumes liés au beurre et séparément), 10 jolis bouquets de choux-fleurs fraîchement

cuits. — Dressage en bouquets distincts et en alternant bien les nuances; une cuillerée à café de sauce hollandaise sur chaque bouquet de choux-fleurs. — Accomp. : jus clair toujours.

Joinville (poissons). — Salpicon en dés ou en julienne courte de : 125 grammes de champignons cuits ; 50 grammes de truffes; 125 grammes queues de crevettes. Complément : 10 belles lames de truffes, 1 beau champignon piqué de 8 crevettes bouquet, dont la queue est décortiquée. — Sauce Joinville.

Judic (vol. nois. et tour.). — 10 petites demi-laitues braisées et bien parées; 10 beaux rognons de coqs ; 10 lames de truffes. — Accomp. : fine demi-glace.

Languedocienne (vol. et bouch.). — 10 rondelles d'aubergines (1 centimètre d'épais.), assaisonnées, farinées et frites à l'huile; 400 grammes de cèpes émincés sautés à l'huile ; 400 grammes de tomates pelées, pressées, concassées, sautées à l'huile avec pointe d'ail broyé ; persil concassé. Accomp. : jus lié.

Lorette (nois et tourn.). — 10 petites croquettes de volaille, pointes d'asperges ou petits pois liés à l'anglaise; lames de truffes. — Accomp. : jus lié.

Louisiane (vol.). — 500 grammes de maïs à la crème ; 10 timbales en moules à darioles de riz au gras, dressées sur tranches de patates épaisses de 2 centimètres et frites ; 20 rondelles de bananes frites également. — Accomp. : le fonds de la volaille réduit.

Lucullus (vol. et bouch.). — 1° 10 truffes du poids moyen de 60 grammes cuites en mirepoix au madère, vidées en caisses en réservant le couvercle, garnies chacune de 2 rognons de coq enrobés de glace de viande beurrée. Fermer avec les couvercles en assujettissant ceux-ci avec un petit cordon de farce de volaille. Passer un instant au four pour pochage de la farce ; 2° 10 quenelles à la cuillère, en farce fine de volaille additionnée de la pulpe retirée des truffes, laquelle aura été pilée et passée au tamis; 10 belles crêtes frisées. — Sauce demi-glace à l'essence de truffes.

Macédoine (pièces de bouch.). — Même composition que la jardinière en réunissant tous les légumes ensemble. — Accomp. : jus clair.

Madeleine (vol. et bouch.). — 10 petits fonds d'artichauts garnis de Soubise serrée ; 10 timbales (moules à darioles) de

purée de haricots blancs, liée de 6 jaunes et 1 œuf au litre, et finie avec 150 grammes de beurre. — Accomp. : sauce demi-glace.

Maillot (bouch. mais spéciale aux jambons). — 10 carottes et 10 navets en grosses olives, cuits au consommé, 20 petits oignons glacés, 10 demi-laitues braisées, 100 grammes de petits pois et autant de haricots verts liés au beurre. Jus lié.

Maraîchère (bouch.). — 500 grammes de salsifis cuits en tronçons de 4 centimètres, et liés d'un velouté assez serré ; 10 grosses pommes château ; 300 grammes petits choux de Bruxelles blanchis et étuvés au beurre. — Accomp. : le fonds de la pièce.

Maréchale A (ris de veau, vol. bouch.). — 10 quenelles à la cuiller en farce de volaille truffée ; 50 à 60 grammes de truffes émincées liées à l'italienne ; 20 crêtes frisées. — Accomp. : sauce demi-glace au madère.

B. — Pour les filets de volaille, escalopes de ris de veau, noisettes ou côtelettes d'agneau, la garniture ne comporte qu'une belle lame de truffes glacée sur chaque objet, et pointes d'asperges liées au beurre ou, hors saison, des petits pois très fins ; ces différents éléments sont toujours panés, ou à la truffe seule, ou à la truffe mélangée d'un tiers de mie de pain.

Marigny (pièces de bouch. nois. et tourn.). — 5 croûtes tartelettes garnies de petits pois au beurre ; 5 croûtes tartelettes garnies de haricots verts en losanges liés au beurre ; 10 belles pommes fondantes. — Accomp. : jus lié.

Marie-Louise (vol. nois. tourn.). — Fonds d'artichauts de dimensions déterminées par l'objet en traitement, étuvés au beurre et garnis en dôme, et à la poche, d'une purée de champignons serrée, additionnée d'un quart de Soubise. — Jus lié.

Marinière (poissons). — Trois quarts de litre de petites moules (35 au nombre), cuites au vin blanc et ébarbées, 100 grammes de crevettes. — Sauce à la marinière.

Marquise A (vol. nois. et tourn.). — 10 petites croûtes tartelettes cannelées garnies d'un app. comp. de : 250 grammes d'amourettes tronçonnées, 125 grammes de pointes d'asperges et 50 grammes de truffes en julienne. Le tout lié de 1 décilitre et demi d'allemande finie au beurre d'écrevisses ; 20 petits pains de la Mecque en appareil Duchesse additionné de tomate très réduite.

B (vol.). — 10 tout petits cromesquis d'amourettes, 10 petites croquettes de pointes d'asperges et truffes ; 10 petits pains de la Mecque comme ci-dessus. Dans un cas comme dans l'autre, jus légèrement lié et beurré.

Marseillaise (pièces de bouch.). — 10 petites demi-tomates, vidées et pochées au four avec filet d'huile et pointe d'ail ; une grosse olive tournée, farcie et cerclée à la base d'un beau filet d'anchois sur chaque tomate ; entre chaque tomate, une belle pomme Copeau. — Sauce provençale.

Mascotte (vol. nois. et tourn.). — 10 fonds d'artichauts en quartiers sautés à cru ; 20 petites pommes en olives cuites au beurre ; 10 boules de truffes. — Sauce : Déglaçage au vin blanc et fonds de veau.

Nota. — Cette garniture autour des objets en traitement, lesquels sont toujours en cocotte.

Masséna (nois. et tourn.). — 10 moyens ou petits fonds d'artichauts garnis de sauce Béarnaise serrée ; 10 larges rondelles de moelle pochées au consommé. Sauce tomate.

Matelote (poissons et divers). — 10 petits croûtons en cœurs frits au beurre, 300 grammes de petits oignons glacés, 200 grammes petits champignons, entiers autant que possible.

Médicis (nois. tourn. et bouch.). — 5 croûtes garnies de carottes étuvées à la Vichy ; 5 croûtes garnies de petits pois liés au beurre ; 10 petites timbales (moules darioles) en appareil duchesse, panées, frites, vidées, et garnies de purée d'oseille liée et beurrée. — Accomp. : jus lié.

Mexicaine (vol. et bouch.). — 10 champignons grillés garnis de portugaise serrée, 10 poivrons grillés. — Jus tomaté très relevé.

Mignon (tourn. et nois.). — 10 fonds d'artichauts étuvés au beurre et garnis de petits pois liés ; 10 petites quenelles en farce de volaille, avec une rondelle de truffes placée dessus. — Accomp. : le fonds de déglaçage monté au beurre.

Milanaise (pièces de bouch.). — 400 grammes de macaroni blanchi, coupé en tronçons de 4 centimètres ; 50 grammes de langue écarlate, 50 grammes de jambon, 50 grammes de champignons et 40 grammes de truffes, le tout en julienne ; 100 grammes

de gruyère et parmesan râpés (par moitié) ; 1 décilitre de purée de tomates et 100 grammes de beurre. — Accomp. : sauce tomate claire.

Mirabeau (grill. de bouch.). — 20 filets d'anchois en grille sur la pièce ; 10 belles olives ; bordure de feuilles d'estragon blanchies ; 125 grammes de beurre d'anchois.

Mireille (vol. nois. tourn.). — 10 petites timbales (moules à darioles) de riz pilaw safrané ; 10 petites timbales (mêmes moules) en appareil duchesse, panées, frites, vidées, et garnies de tomates concassées étuvées au beurre. — Sauce tomates un peu claire.

Mirette (nois. et tourn.). — 10 petites timbales de pommes Mirette (voir aux *Légumes*). — Accomp. : fonds de déglaçage avec filet de glace de viande, monté au beurre.

Moderne (pièces de bouch.). — 10 petites timbales de choux braisés (moules hexagones) foncés en chartreuse, avec lame de truffes au fond, 10 demi-laitues farcies et braisées ; 5 petites quenelles décorées à la langue écarlate (farce de veau au beurre). — Accomp. : jus lié.

Montbazon (vol.). — 10 morceaux de ris d'agneau bien égaux, cloutés aux truffes et poêlés ; 5 quenelles ovales décorées aux truffes (farce de volaille au beurre) ; 10 têtes de champignons bien blanches cannelées ; 10 lames de truffes. — Sauce suprême.

Montmorency (vol. et bouch.). — 10 fonds d'artichauts étuvés au beurre garnis de macédoine liée ; 10 petits bottillons de pointes, cerclés d'un anneau de carotte blanchi. — Accomp. : sauce madère avec fonds de la pièce.

Moissonneuse (pièces de bouch.). — 1 litre de petits pois cuits à la française, avec une laitue émincée ; 2 pommes de terre en lames minces, et 125 grammes de lard de poitrine bien maigre, en dés et blanchi. Lier légèrement au beurre manié. Jus clair.

Montreuil (poisson). — 20 pommes de terre tournées, cuites à l'anglaise, dressées en bordure autour du poisson. Celui-ci saucé vin blanc, et les pommes nappées de sauce crevettes.

Montpensier (vol. nois. tourn.). — Bouquets de pointes

d'asperges liées au beurre. Lames de truffes bien noires sur Noisettes ou Tournedos, — Accomp. : le fonds de déglaçage monté.

Nantua (poissons). — 30 queues d'écrevisses liées d'une sauce Nantua ; 20 lames de truffes. — Sauce Nantua.

Napolitaine (vol. et bouch.). — 500 grammes de spaghettis pochés, liés avec 100 grammes de gruyère et parmesan râpés (par moitié) ; 1 décilitre de purée de tomates, et 100 grammes de beurre. — Accomp. : le fonds de la pièce.

Navets (can. et mout.). — 30 morceaux de navets en grosses olives colorés à la poêle ; 20 petits oignons colorés. Complément de cuisson avec la pièce en traitement.

Niçoise A (poissons). — 250 grammes de tomates pelées, pressées, émincées, sautées avec pointe d'ail et estragon haché à la fin ; lames de citron pelées à vif et épépinées ; 10 filets d'anchois ; 10 olives noires ; 1 cuillerée de câpres ; 30 grammes de beurre d'anchois.

Niçoise B (vol. et bouch.). — 250 grammes de tomates comme ci-dessus ; 300 grammes de haricots verts au beurre, et 400 grammes de petites pommes château. — Pour dressage : tomates sur l'objet à garnir ; haricots verts et pommes en bouquets alternés. — Accomp. : jus lié.

Nivernaise (pièces de bouch.). — 500 grammes de carottes en olives glacées (voir aux *Légumes*) ; 300 grammes de petits oignons glacés au beurre. — Accomp. : le fonds de braisage de la pièce.

Normande (poissons). — 10 huîtres et 10 moules pochées et ébarbées ; 10 petites têtes de champignons ; 100 grammes de queues de crevettes ; 10 lames de truffes ; 10 moyennes écrevisses troussées ; 10 goujons ou petits éperlans panés en manchons ; 10 petits losanges en pain de mie, frits au beurre, ou fleurons en feuilletage cuit à blanc. — Sauce normande.

Nouilles à la Bonne Femme (vol. et pièces de bouch.). — 500 grammes de nouilles fraîches pochées, tenues un peu fermes, liées avec 100 grammes gruyère et parmesan, et 50 grammes de beurre. — Accomp. : le fonds de braisage.

Orientale (vol.). — 10 petites timbales de riz à la grecque dressées sur 10 demi-tomates assaisonnées et étuvées à l'huile ;

10 croquettes de patates douces forme bouchon. — Sauce tomates.

Opéra (nois. et tourn.). — Croûtes tartelettes de grandeur calculée, garnies de foies de volaille sautés au madère; petites croustades en pommes duchesse panées, frites, vidées et garnies de pointes d'asperges. — Fonds de déglaçage monté autour.

Orléanaise (pièces de bouch.). — Chicorée braisée liée aux œufs, et beurrée : Pommes maître d'hôtel en timbale à part. — Fonds de la pièce comme accompagnement.

Oxalis. — (Voir *Garniture Péruvienne*.)

Panachés (pièces de bouch.). — 350 grammes de haricots verts et 350 grammes de flageolets liés au beurre. Persil haché. — Jus clair.

Parisienne (vol. et bouch.). — 600 grammes de pommes de terre à la parisienne ; 10 fonds d'artichauts étuvés au beurre garnis en dôme d'un salpicon de langue, champignons et truffes en parties égales; lié d'un velouté serré. Glacer à feu vif ou à la salamandre. — Accomp. : sauce demi-glace.

Parmentier (vol. et bouch.). — 600 grammes de pommes de terre en cubes réguliers, ou à la cuillère ovale unie, cuites au beurre comme pommes château. Persil haché. — Accomp. : jus clair.

Paysanne (vol. et bouch.). — Fermière additionnée de petites pommes de terre tournées en gousses d'ail, et de lardons. — Même accompagnement.

Péruvienne (tourn. et divers). — Oxalis pelés, affranchis du dessous pour aplomb, creusés en caisses et emplis comme champignons farcis d'un hachis de chair de volaille et de jambon (deux tiers de volaille et un tiers de jambon), auquel s'adjoint la pulpe retirée et hachée. Lier, selon les cas ou la nature des pièces qu'accompagnent les oxalis, à la demi-glace ou à l'allemande très réduite. Arroser d'un filet d'huile, et traiter comme champignons farcis. — Sauce tomates claire.

Piémontaise (vol. et bouch.). — 10 timbales de rizot additionné de 150 grammes de truffes blanches râpées au litre (moules ovales). — Accomp. : sauce tomates.

Portugaise (vol. et bouch.). — 10 petites tomates entières farcies à la duxelles ; 30 pommes château. — Sauce Portugaise.

Princesse (vol. et ris de veau). — 250 grammes de pointes d'asperges à la crème ; 10 belles lames de truffes. — Sauce allemande à l'essence de champignons.

Printanière (pour sautés de vol. et bouch.). — 125 grammes de petites carottes nouvelles et autant de navets en gousses glacés ; 125 grammes petits pois et autant de pointes d'asperges liés au beurre. Ces garnitures ajoutées et étuvées pendant quelques minutes avec l'élément qu'elles accompagnent.

Provençale (rel. de bouch.). — 10 petites tomates entières et 10 beaux champignons farcis à la duxelles alliacée. — Sauce à la provençale.

Purées diverses. — (Voir au chapitre des *Légumes*.)

Rachel (nois. et tourn.). — 20 fonds d'artichauts moyens ; 20 lames de moelle pochée. — Sauce bordelaise, et persil haché sur la moelle.

Ravioles (vol. et bouch.). — 30 ravioles apprêtées selon la nature de la pièce qu'elles accompagnent. (Voir aux *Farinages*.)

Régence A (poissons). — 20 quenelles à la cuillère, en farce de merlan au beurre d'écrevisses ; 10 huîtres pochées et ébarbées ; 10 têtes de petits champignons bien blancs ; 10 truffes en olives ; 10 escalopes de laitances pochées. — Sauce normande finie avec essence de truffes.

Régence B (vol. et ris de veau). — 10 quenelles à la cuillère truffées, en farce fine de volaille ; 2 quenelles rondes décorées aux truffes ; 10 grosses crêtes frisées ; 10 escalopes de foie gras en rondelles ; 10 petits champignons cannelés et 10 truffes en olives. — Sauce allemande à l'essence de truffes.

Régence C (pour gibier à plume). — Mêmes éléments que ci-dessus. Les quenelles à la farce de gibier et plus petites. — Sauce salmis de gibier à l'essence de truffes.

Régence D (tourn. et nois.). — 2 quenelles truffées couchées à la poche et en chenille, 1 belle crête et 1 escalope de foie gras par tournedos ou noisette ; 10 croquettes rondes et plates en appareil duchesse additionné de langue hachée. Un champignon

renversé avec boule de truffe glacée dedans sur chaque tournedos ou noisette. — Accomp. : demi-glace au vin du Rhin.

Régence E (pour rel. de bouch.). —10 quenelles à la cuillère, en farce de veau au beurre additionnée de langue hachée ; 2 grosses quenelles décorées truffe et langue ; 10 crêtes frisées ; 10 escalopes de foie gras, champignons et truffes comme pour la formule B. — Sauce demi-glace au vin du Rhin.

Renaissance A (nois. et tourn.). — Printanier à la petite cuillère (composition exacte de la macédoine), lié au beurre, dressé en fonds d'artichauts étuvés au beurre avec, sur chaque, un fragment de bouquet de chou-fleur sauce hollandaise. — Accomp. : fonds de la pièce ou jus clair.

Renaissance B (rel. de bouch.). — La composition de cette garniture est indiquée par son étymologie qui est, ici, synonyme de renouveau ou printanier. Elle peut donc comporter la série complète des primeurs, traitées chacune selon sa nature. Pour l'effet désirable, la garniture renaissance, pour grosses pièces, doit être dressée en bouquets nettement détachés et comprendre : carottes et navets à la grosse cuillère cannelée ou ronde (la cannelée est préférable), glacés ; bouquets de petits haricots verts entiers ou sectionnés seulement en deux ; bottillons de pointes cerclés d'un anneau en carotte blanchi ; bouquets de choux-fleurs sauce hollandaise, et pommes nouvelles au beurre. — Comme accomp. : le fonds de la pièce.

Rizot (pour divers). — (Voir aux *Farinages*.)

Rohan (vol.). — 10 fonds d'artichauts intérieurement nappés de glace de viande et garnis d'une rondelle de foie gras épaisse ; lame de truffes sur celle-ci ; 10 tartelettes garnies de rognons de coq liés à la sauce allemande ; 20 crêtes de coq frisées dressées entre les fonds et les tartelettes. — Sauce allemande à l'essence de champignons.

Romaine (pièces de bouch.). — 10 tartelettes de petits gnokis à la romaine gratinés ; 10 petits pains d'épinards liés aux jaunes et additionnés de filets d'anchois en dés, pochés en moules à brioches cannelés ; et 10 subrics d'épinards. — Accomp. : sauce romaine tomatée à un tiers.

Rossini (tourn. et nois.). — 10 belles escalopes de foie gras

sautées ; 100 grammes de truffes en belles lames. — Demi-glace à l'essence de truffes.

Saint-Florentin (pièces de bouch.). — 10 pommes Saint-Florentin (appareil duchesse additionné de langue hachée. Croquettes en losanges panés à l'anglaise au vermicelle très fin concassé) ; 300 grammes cèpes moyens sautés à la bordelaise. — Sauce bordelaise Bonnefoy.

Saint-Germain (rel. de bouch.). — 10 timbales de purée de pois bien verte, pochée en petits moules à darioles (200 grammes de purée, 50 grammes de beurre, 1 décilitre de crème, 4 jaunes, 2 œufs et pincée de sucre) ; 20 petites pommes fondantes et 20 carottes en olives glacées. — Le fonds de la pièce, et sauce Béarnaise à part.

Saint-Mandé (vol. et bouch.). — 10 fonds en pommes macaire (coupe-pâte rond de 3 centimètres et demi) ; 200 grammes de petits pois et autant de pointes d'asperges liés au beurre. — Accomp. : jus lié.

Sarde (rel. de bouch.). — 10 croquettes de riz au gras, lié et safrané (forme bille) ; 10 petites tomates entières farcies ; 10 tronçons de concombres pelés, creusés, farcis de duxelles, braisés et gratinés. — Sauce tomates claire.

Sicilienne. — Lazagnes pochées à l'eau salée, liées avec 200 grammes au kil. de gruyère et parmesan râpés, 100 grammes de beurre, et additionnées de 150 gr. de purée de foies de volaille avec 1 cuillerée de velouté.

Strasbourgeoise (oies et dindes). — 600 grammes de choucroute braisée ; 10 escalopes de foie gras sautées : 10 rectangles de lard de poitrine cuit avec la choucroute. — Accomp. : le jus de la pièce.

Toulousaine (vol. et vol-au-v.). — 20 quenelles de volaille, forme ordinaire ; 10 escalopes de ris de veau ou ris d'agneau braisés à blanc ; 100 grammes de crêtes et rognons ; 200 grammes de têtes de champignons bien blancs ; 50 grammes de truffes en lames. — Sauce allemande à l'essence de champignons.

Talleyrand (vol. et bouch.). — 400 grammes de macaroni blanchi, fragmenté en tronçons de 3 centimètres ; lié avec 100 grammes de gruyère et parmesan râpés et 50 grammes de

beurre; additionné de 100 grammes de truffes en julienne et 100 grammes de foie gras en gros dés. — Accomp. : sauce Périgueux avec les truffes en julienne courte, et non hachées.

Tivoli (vol. tourn. et nois.). — 10 beaux champignons grillés garnis d'un ragoût de crêtes et rognons émincés lié à l'allemande; 10 petits bottillons de pointes d'asperges. — Accomp. : jus beurré.

Tortue (sp. à la tête de veau). — 20 petites quenelles en farce de veau beurrée; 100 grammes de crêtes et rognons de coq; 10 petits champignons; 24 olives tournées, farcies et pochées; 10 cornichons en petites gousses d'ail (ou en rondelles), 5 petites écrevisses troussées; 10 croûtons en cœurs frits; 5 escalopes de langue de veau et 5 escalopes de cervelle; 5 petits œufs frits (moitié du blanc retirée), 10 lames de truffes. — Sauce tortue.

Tourangelle (pièces de bouch.) — Haricots verts et flageolets en parties égales, blanchis à moitié, et finis de cuire dans une béchamel. — Le fonds de la pièce réduit comme accompagnement.

Trouvillaise (poissons). — 100 grammes de queues de crevettes; 3/4 de litre de moules pochées au vin blanc et ébarbées; 10 petites têtes de champignons cannelées bien blanches. — Sauce crevettes.

Tyrolienne (bouch.). — 250 grammes d'oignons en rouelles frits; 250 grammes de tomates concassées sautées au beurre. — Sauce tyrolienne.

Tsarine (poissons). — 400 grammes de concombres (agoursis) en gousses, étuvés au beurre; 200 grammes de têtes de champignons cannelées et cuites. — Sauce Mornay. Glacer.

Vert-Pré A (grillades). — Bouquet de cresson ordinaire ou alénois, et bouquet de pommes pailles. — Beurre maître d'hôtel.

Vert-Pré B (viandes blanches et canetons). — 300 grammes petits pois, 300 grammes haricots verts et 200 grammes pointes d'asperges, liés au beurre. — Accomp. : jus clair.

Vichy (pièces de bouch.). — (Voir à la série des légumes, *Carottes*).

Victoria (poissons). — 100 grammes de queue de langouste et 60 grammes de truffes en dés. — Sauce Victoria. Glacer.

Viroflay (bouch.). — 10 boules d'épinards à la Viroflay (voir aux *Légumes*) ; 10 quartiers d'artichauts sautés aux fines herbes ; 10 pommes château. — Accomp. : jus lié.

Walewska (poissons). — 10 escalopes de queues de langoustine ; 10 belles lames de truffes. — Sauce Mornay crémeuse, au beurre de langoustine.

Washington (vol.). — 600 grammes de maïs, dont le tiers préparé à la grecque sert pour farcir la volaille. Le reste est préparé à la crème et servi en timbale à part.

Zingara (vol. et veau). — 100 grammes julienne de maigre de jambon et langue écarlate ; 100 grammes de champignons et 50 grammes truffes, également en julienne. — Sauce demi-glace tomatée à l'estragon.



V

ŒUFS

« Un traité sur l'œuf, ce Protée de la cuisine, est encore à écrire, » disait Monselet, il y a 25 ans, dans ses « Lettres Gourmandes. » Depuis, bien des livres spécialement consacrés à l'élément que les anciens considéraient comme le symbole du monde et des quatre éléments ont été écrits, et aucun n'a pu résumer la multitude de formules que crée l'idée du moment, ou la fantaisie de l'ouvrier. Nous n'entreprendrons donc pas de résumer en un chapitre ce que n'ont pu consigner des ouvrages spéciaux, et nous nous bornerons à résumer celles qui sont d'usage courant, en les appuyant toujours sur ce qui en est le principe initial, et en observant, autant que possible, l'unité d'exécution et de dénominations qui est notre règle.

ŒUFS SUR LE PLAT

Les œufs traités par ce mode représentent une espèce particulière d'œufs pochés, dont le parfait à-point fait tout le mérite. Leur apprêt s'équilibre sur ces trois points : 1° juste cuisson du blanc; 2° miroitement du jaune, et 3° soins attentifs, en la plupart des cas, à prévenir l'attachement au fond du plat.

Principe de traitement : Les proportions établies dans cette série le sont uniformément pour 2 œufs au nombre. La quantité

normale de beurre pour leur traitement est de 15 grammes, dont moitié dans l'ustensile, et l'autre moitié versée *fondue* sur les jaunes. L'assaisonnement est de 32 centigrammes de sel pour les 2 œufs.

Américaine. — Le plat foncé de 4 fines escalopes de homard apprêté à l'américaine. Bordure de sauce américaine.

Anchois. — Plat beurré avec semis de 2 filets d'anchois en dés. Une lanière de filet d'anchois roulée en bague de chaque côté des jaunes.

Anglaise. — Œufs à la poêle, coupés à l'emporte-pièce, dressés sur toasts de pain de mie grillés. Jus de veau lié à part.

Anversoise. — Le fond du plat garni de jets de houblon à la crème. Les œufs arrosés d'une cuillerée de crème en envoyant.

Bacon. — 2 méthodes : 1° rissoler le bacon à la poêle, et le dresser dans le plat avec partie de sa graisse. Les œufs cassés dessus. — 2° (méthode anglaise) : griller le bacon et le dresser de chaque côté des œufs après cuisson de ceux-ci.

Bercy. — Cuisson ordinaire. Garnis d'une saucisse grillée entre les jaunes, ou de petites chipolatas en bordure, et cordon de sauce tomates.

Beurre noir. — 2 méthodes : 1° casser les œufs dans 20 grammes de beurre chauffé à la poêle et presque noir. Assaisonner, cuire et glisser sur plat. Arroser d'un filet de vinaigre ajouté dans la poêle. — 2° les œufs cuits au plat, arrosés de 20 grammes de beurre noir et filet de vinaigre.

Bruxelloise. — Le fond du plat garni d'une endive moyenne émincée, chauffée au beurre et liée d'une cuillerée de béchamel. Œufs cassés dessus, et saupoudrés légèrement de biscotte écrasée.

Chasseur. — Cuisson ordinaire. Garnis de 2 bouquets de foies de volaille escalopés et « saucés » chasseur.

Clamart. — Le fond du plat garni d'une cuillerée de petits pois à la française, laitue ciselée et un peu de cuisson. Œufs cassés dessus.

Cluny. — Cuisson ordinaire. Garnis de 2 petites croquettes de volaille rondes, grosseur abricot. Cordon de sauce tomates.

Condé. — Le fond du plat garni d'une légère couche de purée de haricots rouges et de 2 minces tranches de lard maigre grillé.

Œufs cassés dessus, arrosés de 2 cuillerées de vin rouge. Ajouter 10 grammes de beurre en parcelles.

Conti. — Le fond du plat garni de 2 tranches minces de lard grillé et d'une cuillerée de purée de lentilles. Œufs cassés dessus.

Crécy. — Le fond du plat garni d'une cuillerée de carottes à la Vichy, passées au tamis. Œufs cassés dessus.

Crevettes. — Une cuillerée de fin salpicon de crevettes au fond du plat. Œufs cassés dessus ; 2 petits bouquets de crevettes de chaque côté des jaunes, et cordon de sauce crevettes autour.

Diable (à la). — Œufs à la poêle retournés, glissés sur plat et arrosés de beurre légèrement noir avec filet de vinaigre réduit dans la poêle.

Duchesse. — Sur plat beurré : former à la poche (douille cannelée) avec appareil duchesse, 2 anneaux accolés. Colorer un instant au four, casser un œuf dans chaque compartiment ménagé, arroser d'un peu de crème et cuire. Lame de truffes sur chaque jaune.

Égyptienne. — Blancs de poireaux et oignons (2 tiers de l'un et 1 tiers de l'autre) émincés, bien étuvés au beurre et liés de béchamel. Une cuillerée à bouche par 2 œufs au fond du plat.

Espagnole. — Œufs à la poêle coupés à l'emporte-pièce et dressés sur demi-tomates grillées et assaisonnées. Bouquet d'oignons frits à l'huile au milieu et assaisonnement relevé.

Estragon. — Une cuillerée de jus de veau à l'estragon beurré au fond du plat. Arroser légèrement les œufs du même. Palmette de feuilles d'estragon blanchies sur chaque jaune.

Floréal. — Garniture de perles de carottes glacées autour des jaunes. Mince rondelle de navet cannelée et bien blanche sur chaque jaune. Cordon de purée de pois frais beurrée, couché à la douille cannelée, et en ligne tremblée.

Florentine. — Le fond du plat garni de feuilles d'épinards étuvées ; saupoudrées de 10 grammes fromage râpé. Œufs cassés dessus, masqués de mornay légère et glacés. Glaçage et cuisson en même temps.

Forestière. — Le fond du plat garni de morilles étuvées au beurre avec dés de lard blanchi, pointe d'échalote, et liées légèrement à la demi-glace. Œufs cassés dessus. Petits bouquets de morilles de chaque côté, avec un peu de persil haché dessus.

Granier. — Fond du plat garni de 4 lames de truffes

minces et larges, et 1 cuillerée de pointes d'asperges à la crème. Œufs cassés dessus. Une cuillerée de pointes entre les jaunes et lame de truffes sur ceux-ci.

Gratin. — Une cuillerée de Mornay au fond du plat. Œufs cassés dessus masqués de Mornay. Saupoudrer la surface de 20 grammes de fromage râpé. Cuisson et gratin en même temps.

Jockey-Club. — Œufs à la poêle, cernés à l'emporte-pièce, dressés en couronne sur toasts très minces grillés et tartinés de foie gras. Au milieu : garniture de rognons de veau sautés et truffes en dés, liés d'une sauce courte et serrée.

Lilloise. — Le fond du plat garni d'une cuillerée de choux de Bruxelles, blanchis et étuvés au beurre, légèrement aplatis à la fourchette. Œufs cassés dessus. Cordon de béchamel en servant.

Lorraine. — Le fond du plat garni de deux tranches de lard maigre blanchies et légèrement grillées, et de minces lames de gruyère. Œufs cassés dessus, et cuillerées de crème autour des jaunes en mettant au four.

Lyonnaise. — Oignon ciselé (60 grammes pour 2 œufs) revenu au beurre et cuit bien blond. En garnir le fond du plat ; œufs cassés dessus, et cordon de sauce brune en envoyant.

Maraîchère. — Une cuillerée de chiffonnade de : laitue, oseille et cerfeuil, au fond du plat. Œufs cassés dessus. Un petit rectangle de lard maigre blanchi et sauté de chaque côté des jaunes.

Matelote. — Le fond du plat masqué de 2 petites cuillerées de sauce matelote marinière chaude. Œufs cassés dessus. Cordon de même sauce beurrée autour des œufs en servant.

Maximilienne. — Demi-tomates pressées frites à l'huile, posées sur plat à œufs et saupoudrées intérieurement de persil haché mélangé d'une pointe d'ail broyé. Œufs cassés en chaque demi-tomate, saupoudrés de fromage râpé mélangé de persil et mie de pain fine et frite au beurre. Cuisson et gratin en même temps.

Meyerbeer. — Œufs plat garnis d'un rognon (de mouton ou d'agneau) grillé sans être pané. Cordon de sauce Périgueux.

Mirabeau. — Beurre d'anchois (10 grammes) au fond du plat. Œufs cassés dessus. Entourer les jaunes de filets d'anchois, grosse olive farcie au beurre d'estragon de chaque côté. Palmette de feuilles d'estragon sur chaque jaune.

Montargis. — Croustades ou tartelettes garnies d'un appareil

de : foies de volaille en julienne sautés, julienne de langue et champignons liée d'une béchamel relevée d'un filet de glace de viande. Demi-cuillerée de Mornay sur appareil de chaque tartelette; poudrer de parmesan et gratiner. Un œuf à la poêle levé à l'emporte-pièce sur chaque tartelette, et une rondelle de langue bien rouge sur chaque jaune.

Montmorency. — 1 cuillerée de pointes d'asperges à la crème au fond du plat. Œufs cassés dessus. 4 belles pointes d'asperges vertes dressées en travers (entre les jaunes) et fonds d'artichauts émincés et sautés au milieu.

Nantua. — Fond du plat garni d'une cuillerée de salpicon de queues d'écrevisses. Après cuisson, entourer chaque jaune de 3 belles queues; lame de truffes dessus et, facultativement, 2 petites coques farcies en travers. Cordon de sauce Nantua.

Négus. — Cuisson ordinaire. 2 petites croquettes de gibier forme palet de chaque côté des jaunes. Cordon de sauce Périgueux.

Normande. — Le fond du plat garni de 2 petites cuillerées de crème assaisonnée de sel et poivre, cuillerée à café d'essence de poisson, l'eau de 6 huîtres et celles-ci, ébarbées et crues. Œufs cassés dessus. Faire miroiter. Cordon de sauce normande.

Omer-Pacha. — Le fond du plat garni de 50 grammes d'oignons cuits au beurre et à blanc. Œufs cassés dessus. — Saupoudrer de 20 grammes de parmesan sec râpé. Cuisson et léger gratin en même temps.

Opéra. — Cuisson ordinaire. Un bouquet de salpicon de foies de volaille lié à brun et serré d'un côté ; bouquet de pointes d'asperges, de l'autre côté. Un cordon de jus de veau réduit et beurré autour du plat.

Orléanaise. — Une cuillerée de chicorée à la crème au fond du plat. Œufs cassés dessus. Cordon de béchamel claire.

Parmesan. — Œufs en plat bien beurré, saupoudrés de parmesan râpé, et arrosés de 10 grammes de beurre fondu. Cuisson et glaçage en même temps.

Périgourdine. — 10 grammes beurre et 1 cuillerée à café d'essence de truffes au fond du plat. Œufs cassés dessus. 2 petits bouquets de truffes en dés de chaque côté des jaunes. Cordon de demi-glace serrée relâchée à l'essence de truffes.

Portugaise. — Une cuillerée de fondue de tomates au fond

du plat. Œufs cassés dessus ; 2 bouquets de fondue serrée de chaque côté des jaunes, avec prise de persil haché.

Piémontaise. — Plats beurrés saupoudrés de fromage râpé. Œufs saupoudrés également. — Garnit : 2 petits bouquets de rizot au parmesan additionné de truffes blanches du Piémont hachées finement (10 grammes par œuf).

Provençale. — Tomates coupées en deux, épépinées, assaisonnées intérieurement de sel et poivre, persil haché avec une pointe d'ail, et cuites à l'huile à la poêle. — Glisser sur le plat, casser les œufs dedans, et cuire.

Rachel. — Œufs à la poêle coupés à l'emporte-pièce rond, dressés sur toasts de même forme frits au beurre clarifié. Lame de moelle pochée, et petite rondelle de truffes, sur chaque jaune. Cordon de jus de veau réduit.

Rossini. — Œufs à la poêle coupés à l'emporte-pièce, dressés sur rondelles de foie gras sauté à cru, après avoir été assaisonnées et farinées. Cordon de demi-glace à l'essence de truffes.

Rothomago. — Plat beurré foncé de minces lames de jambon. Œufs cassés dessus. — 4 petites saucisses chipolata autour des jaunes. Cordon de sauce tomates.

Savoyarde. — Le fond du plat garni de minces lames de pommes de terre sautées à cru, et saupoudrées de fromage râpé. Œufs cassés dessus et arrosés d'une cuillerée de crème fraîche pour cuisson.

Turque. — Cuisson ordinaire. — Bouquets de foies de volaille sautés en dés, liés d'une sauce Périgueux serrée. Cordon de demi-glace fortement tomatée.

Vaucourt. — Anneaux accolés en pomme duchesse ; ou rosace, selon le nombre d'œufs ; ou simplement bordure. Dorer et colorer au four. Le fonds garni d'appareil moelleux d'œufs brouillés aux pointes d'asperges et truffes. Œufs cassés sur l'appareil ; cuire au miroir, et petite rondelle de truffes cannelée sur chaque jaune.

Victoria. — Cuisson ordinaire. — Garnis de 2 bouquets de salpicon de homard et truffes, lié à la sauce homard serrée. Cordon de sauce homard autour.

Villars. — Le fonds du plat garni d'un fin émincé de fonds d'artichauts, lié à la Soubise. Œufs cassés dessus. Une tranche de lard grillé entre les jaunes et, autour du plat ; bordure de purée de haricots blancs à la béchamel, couchée à la poche et douille cannelée.

ŒUFS POCHÉS ET MOLLETS

Les formules applicables aux œufs pochés l'étant également aux œufs mollets, nous réunissons ces deux modes d'apprêt.

Principe de traitement. — Condition essentielle dans un cas comme dans l'autre : l'absolue fraîcheur des œufs.

Œufs pochés. — 1° Les casser en sautoir d'eau bouillante additionnée de 10 grammes de sel et 1 cuillerée de vinaigre au litre, et à l'endroit où se manifeste l'ébullition. — 2° Pour l'uniformité du pochage, opérer par 10 œufs à la fois seulement. — 3° Temps de pochage : 3 minutes, l'eau étant maintenue à la température de 95 degrés; degré suffisant pour assurer la solidification du blanc, l'œuf poché n'étant, en somme, que l'œuf à la coque dépourvu de coquille. — Rafraîchir les œufs, les parer, et les tenir ensuite à l'eau chaude salée à 6 grammes au litre.

Œufs mollets. — 1° Temps de cuisson : 6 minutes, étant plongés à l'eau bouillante. — 2° Rafraîchir, écaler aussitôt, et tenir au chaud comme les œufs pochés.

Dressage. — Se fait le plus généralement : 1° Sur croûtons en pain de mie légèrement évidés, facultativement historiés; ovales pour œufs pochés, ronds pour œufs mollets, et frits au beurre clarifié. — 2° Sur légers feuilletés ovales ou autres pour œufs pochés; en anneaux cannelés ou petits feuilletés genre « puits d'amour » pour œufs mollets. — 3° En bordures de farces ou appareils divers, selon la fin de l'apprêt; lesquelles sont couchées ou dressées sur plat beurré, de forme ovale ou ronde, simple ou historiée, et pochées ou colorées au four. — 4° Sur croûtes tartelettes cuites à blanc, garnies selon le genre d'apprêt. Pour les dressages sur croûtons frits, feuilletés et tartelettes, les œufs doivent être saucés à l'avance.

LE POCHE-ŒUFS CIEUX

Nous considérons comme un devoir de recommander à nos collègues le poche-œufs de M. Léon Cieux. Le succès a d'ailleurs consacré l'usage rapide, pratique, et l'impeccable correction de pochage, qui résulte de son

emploi. Il nous est d'autant plus agréable de le faire ici que, tout en recommandant un ustensile parfait, ce nous est une occasion de manifester nos sentiments sympathiques à l'endroit d'un charmant et serviable collègue, qui se double d'un savant praticien et d'un infatigable chercheur.

Œufs pochés et mollets.

Alsacienne. — Croûtes de tartelettes cuites à blanc, garnies au fond de choucroute braisée; lames de jambon maigres et rondes sur la choucroute. Les œufs posés dessus et sobrement nappés de jus de veau lié.

Anglaise. — Œufs pochés ou mollets, dressés sur croûtons ovales ou ronds, saupoudrés de chester râpé mélangé d'une pointe de cayenne; arrosés légèrement de beurre noisette, et glacés à four vif.

Anversoise. — Croûtes tart. garnies de jets de houblon à la crème. Les œufs masqués de sauce crème.

Archiduc. — Croûtes tart. garnies de foies de volaille finement escalopés, sautés au beurre avec le quart de leur poids de truffes; La sauteuse déglacée au cognac. Les œufs nappés de sauce hongroise.

Argenteuil. — Croûtes garnies de pointes d'asperges blanchies et étuvées au beurre, et de 6 tiges d'asperges vertes de 5 centimètres de long, disposées en rayons. Les œufs nappés de sauce crème additionnée de moitié purée d'asperges vertes.

Aurore. — Les œufs nappés à l'avance de sauce aurore, et dressés sur feuilletés ovales ou en anneaux.

Belle Hélène. — Les œufs dressés sur croquettes de pointes d'asperges de la forme voulue, et nappés de sauce suprême. — (*App. à croquettes* : 500 grammes pointes d'asperges vertes blanchies et tenues un peu fermes, rafraîchies, épongées et liées avec 2 décilitres de béchamel serrée et 3 jaunes. Très peu panées, et à la mie de pain excessivement fine.

Bénédictine. — Croûtes à tart. garnies de brandade de morue légèrement truffée. Œufs nappés sauce crème.

Berceau. — Belles pommes hollande cuites au four, taillées en berceau, vidées et tapissées d'un fin hachis de blanc de volaille à la crème. Les œufs saucés aurore, avant de les dresser dedans.

Bignon. — Anneaux ou ovales en farce de volaille fine, dres-

sés à la poche et grosse douille cannelée, sur plat beurré ; en les disposant en rosace, ou simplement accolés. Pocher à l'entrée du four. Les œufs saucés à l'avance de velouté à l'estragon, dressés dans les compartiments formés. Petite palmette de feuilles d'estragon blanchies sur chaque œuf.

Bohémienne. — Croûtes à tart. garnies d'un salpicon de foie gras et truffes lié à la glace de viande dissoute, additionnée d'essence de truffes et beurrée. Les œufs nappés à l'avance de la même sauce, dressés dessus.

Boïeldieu. — Croûtes à tart. garnies d'un salpicon de blanc de volaille, foie gras et truffes, lié au velouté de volaille. Les œufs nappés d'un jus de volaille réduit et lié.

Bonvalet. — Œufs dressés sur croûtons légèrement évidés, cerclés d'une petite rainure et frits au beurre. Nappés d'un velouté de volaille et bordés d'un cordon de béarnaise tomatée serrée, dressée au cornet. Lame de truffes cannelée sur chaque œuf.

Bourguignonne. — Œufs dressés sur croûtes de pain de ménage beurrées et grillées, nappés de sauce bourguignonne. — En principe, et selon le mode local, les œufs sont pochés directement dans le vin aromatisé et assaisonné. Celui-ci est ensuite passé, réduit vivement de moitié, lié au beurre manié, à raison de 50 grammes (25 grammes beurre et 25 grammes farine) par 5 décilitres. La sauce se beurre aussitôt liée. En plus, les croûtons grillés sont frottés d'ail (la thériaque du vigneron bourguignon).

Bretonne. — Croûtes à tartelettes garnies d'une cuillerée de purée de haricots à la bretonne. Œufs nappés de jus lié et pincée de persil haché sur chaque.

Bruxelloise — Croûtes à tart. garnies d'endive braisée émincée liée à la crème. Œufs nappés sauce crème et chapelure de biscotte écrasée. Glacer vivement.

Cardinal. — Croûtes à tart. garnies d'un salpicon de homard lié à la béchamel (1 demi-décilitre de béchamel pour 100 grammes de homard). Les œufs nappés sauce cardinal, avec semis de corail haché, ou œufs de homard sur la sauce.

Chantilly. — Croust. en feuilletage (puits d'amour) garnies de purée de pois frais additionnée d'un quart de son volume de crème fouettée bien ferme. Les œufs masqués de sauce mousseline.

Chartres. (Ce sont les œufs ordinaires à l'estragon.) — Œufs dressés sur toasts frits au beurre, nappés de jus de veau lié, à l'estragon. Comme décor sur chaque œuf : une étoile en feuilles d'estragon blanchies.

Chasseur. — Croûtes de tart. garniesde foies de volaille sautés chasseur. Les œufs nappés de même sauce et pincée de persil haché.

Châtelaine. — Croûtes de tart. garnies de marrons concassés, cuits au consommé, et liés à la glace de viande blonde fortement beurrée. Les œufs nappés de velouté de volaille additionné de 1 quart de purée Soubise.

Chivry. — Croûtes de tart. garnies d'une purée d'herbes beurrée (100 grammes d'épinards, 50 grammes oseille, 30 grammes feuilles de cresson). Les œufs nappés de sauce Chivry.

Clamart. — Croûtes de tart. garnies de pois très fins, cuits à la française, et additionnés de laitue d'accompagnement des pois finement ciselée. Les œufs nappés de sauce crème finie au beurre de pois frais.

Colbert. — Croûtes de tart. garnies de fin printanier lié à la béchamel. Œufs dressés dessus et beurre Colbert à part.

Comtesse. — Croûtes de tart. garnies de purée d'asperges blanche. Les œufs nappés de sauce allemande et saupoudrés de truffes bien noires hachées.

Coque. — A. Plonger les œufs à l'eau bouillante et donner 3 minutes de cuisson. Ceci pour les œufs du poids moyen de 55 grammes. S'ils sont plus gros donner 1 demi-minute d'ébullition en plus. — B. Plonger les œufs à pleine eau bouillante; donner 1 minute d'ébullition, et retirer la casserole hors du feu, pendant 3 minutes. — C. Plonger les œufs à l'eau froide, et mettre en ébullition. Retirer de l'eau dès que l'ébullition s'accuse franchement. — D. Par le traitement à la vapeur en appareils spéciaux, la cuisson demande 3 minutes.

Crécy. — Croûtons en brioche frits au beurre, évidés en croustades et garnis de rouge de carottes étuvé au beurre. Les œufs nappés de sauce crème, et rondelle cannelée de rouge de carottes sur chaque.

Crevettes. — Croûtes tart. garnies d'un salpicon de queues de

crevettes. Œufs nappés de même sauce (sauce crevettes), et 4 belles queues dressées en croix sur chaque œuf.

Daumont. — Œufs dressés dans de beaux champignons étuvés au beurre garnis d'un salpicon de queues d'écrevisses lié d'une sauce Nantua. Sauce Nantua et lame de truffes cannelée et glacée sur chaque œuf.

Duchesse. — Œufs nappés de jus de veau lié et beurré, dressés sur petites abaisses de pommes duchesse de la forme voulue, dorées et colorées au four.

Flamande. — Croûtes tart. garnies de purée flamande (choux de Bruxelles et pommes de terre par moitié). Œufs nappés sauce crème, additionnée d'un quart de beurre de choux de Bruxelles.

Flora. — Œufs dressés sur feuilletés de forme voulue, après avoir été saucés, moitié velouté de volaille, moitié sauce tomates. Pincée de persil hachée sur la tomate et pincée de truffes hachées sur le velouté.

Floréal. — Œufs dressés sur feuilletés de dimensions un peu plus grandes que l'œuf, après avoir été nappés d'un velouté additionné de cerfeuil haché. Une pluche sur chaque, et cordon tremblé de purée de pois bien verte, couché à la poche, et petite douille cannelée, sur l'extrême bord des feuilletés.

Florentine. — Croûtes tart. garnies d'épinards en feuilles blanchis et étuvés au beurre. Les œufs nappés de sauce Mornay, légèrement saupoudrés de parmesan râpé et glacés vivement.

Forestière. — Croust. tart. en pommes duchesse garnies de morilles sautées au beurre avec petits dés de lard. Les œufs nappés de jus de veau lié et pincée de persil haché sur chaque.

Gauloise. — Croûtes tart. un peu grandes garnies d'un salpicon de jambon lié à la sauce tomates serrée. Les œufs saucés tomates, entourés de tout petits rognons de coq bien blancs, et crête de coq sur chaque œuf.

Grand-Duc. — A. Les œufs dressés sur croûtons, et disposés en cercle sur le plat; lame de truffes sur chaque œuf. — Saucer Mornay et glacer. Bouquet de pointes d'asperges au centre. — B. Les œufs dressés en couronne dans une croustade cuite à blanc, en cercle à flan, et de dimensions relatives au nombre

d'œufs. Saucer Mornay ; glacer vivement et garnir le centre de pointes d'asperges à la crème, avec joli bottillon au milieu.

Gratin. — Œufs dressés sur toasts frits au beurre, nappés de sauce Mornay, saupoudrés de gruyère et parmesan mélangés de chapelure fine, arrosés de beurre fondu et glacés vivement.

Grillés à la Diable. — Pour œufs pochés seulement. Les pocher, rafraîchir, tremper dans du beurre fondu et les rouler dans de la mie de pain très fine. Griller à feu doux et des deux côtés, chaque œuf étant posé sur un carré de papier d'office beurré. Dresser sur toasts minces saupoudrés de fromage râpé cayenné et gratinés au four. Sauce diable à part.

Halévy. — Croûtes tart. garnies de : moitié fondue de tomates et moitié salpicon de volaille au velouté. Les œufs nappés, en mi-partie de tomate et allemande, et dressés de façon à contrarier les nuances. Cordon de glace de viande au milieu entre les deux sauces.

Héloïse. — Œufs nappés d'une sauce allemande à l'essence de champignons, beurrée et additionnée d'un fin salpicon de blanc de volaille, langue et truffes. Dresser sur croûtons frits un peu grands, glacer vivement, et border chaque œuf d'un liseré de purée de tomates très réduite, couché au cornet.

Hollandaise. — Croûtes tartel. garnies d'un salpicon de saumon lié à la béchamel ou de purée du même. Dans un cas comme dans l'autre, napper les œufs de sauce hollandaise.

Hussarde. — Demi-tomates pressées, assaisonnées et grillées ou pochées au four, garnies d'oignons hachés grossièrement, sautés au beurre, et liés à la demi-glace avec addition de jambon en dés. Dans chaque demi-tomate, un œuf nappé de velouté relevé au cayenne.

Lorette. — Sur pommes Dauphine, ovales ou rondes, garnies de pointes d'asperges; lame de truffes sur chaque œuf. — Napper de jus lié.

Louisette. — Œufs dressés sur croquettes à la dauphine, après avoir été nappés de béchamel claire additionnée de purée de jambon, ou de jambon haché le plus finement possible (200 grammes jambon au litre de sauce). Pincée de truffes bien noires hachées au milieu de chaque œuf.

Maintenon. — Croûtes tart. garnies d'une soubise à la béchamel assez serrée. Les œufs nappés de sauce Mornay, saupoudrés de gruyère râpé, dressés à la palette dans les croûtes. Glacer vivement. Cordon de glace autour en envoyant.

Malmaison. — Croûtes tart. un peu grandes garnies de petits pois, haricots verts en losanges et pointes d'asperges liés au beurre. Les œufs dressés dessus et cerclés d'un cordon de sauce Beauharnais. Pincée de cerfeuil et estragon sur chaque.

Masséna. — Fonds d'artichauts chauffés au beurre, légèrement creusés au besoin et garnis de béarnaise serrée. Les œufs nappés de sauce tomate, posés dessus avec : lame de moelle pochée sur chaque, et pointe de persil haché bien fin sur le milieu de la lame de moelle.

Médicis. — Croûtes tart. garnies d'une cuillerée à café de carottes à la Vichy et d'autant d'oseille ciselée et fondue au beurre. Les œufs nappés de béchamel mise à point avec beurre de pois verts (50 grammes beurre, 50 grammes pois par 5 décilitres de sauce).

Mignon. — Fonds d'artichauts garnis de moitié petits pois et moitié queues de crevettes liés au beurre. Les œufs nappés sauce crevettes posés dessus. Sur chaque œuf, une lame de truffes bien noires.

Milanaise. — Les œufs nappés de sauce Mornay dressés sur croûtes tart. garnies d'un macaroni à la milanaise. Glacer vivement.

Mirabeau. — Les œufs dressés sur toasts frits au beurre et nappés de sauce anchois. Sur chaque œuf : une grosse demi-olive garnie de farce de volaille à l'estragon (olives pochées entières et taillées après), cerclée d'une lanière de filet d'anchois et de feuilles d'estragon blanchies.

Mireille. — Tartelettes de riz pilaw safrané, démoulées sur plat et alternées de toasts de même forme frits à l'huile. Les œufs nappés de sauce crème au safran dressés sur les toasts. Sur chaque tartelette, un bouquet de tomates concassées, fondues et un peu serrées.

Mogador. — Œufs dressés en anneaux de pommes marquise, ceux-ci couchés à la grosse douille cannelée sur plat beurré;

en accolade ou en rosace, selon le nombre des œufs, et vivement colorés au four. Napper les œufs d'une béchamel additionnée de beurre de foie gras (150 grammes par 5 décilitres de sauce) ; poser sur chaque une belle rondelle de langue à l'écarlate avec, au milieu, une lame de truffes glacée.

Montmorency. — Les œufs nappés de sauce suprême, dressés sur fonds d'artichauts garnis de pointes d'asperges vertes liées au beurre Nantua. Croûtes tart. garnies d'un salpicon de queues d'écrevisses à la sauce Nantua. Œufs nappés même sauce et décorés en croix de 2 queues d'écrevisses coupées dans la longueur.

Mornay. — Indiqués sous le nom de : « Œufs au Gratin ». (Voir ce mot.)

Niçoise. — Pommes de terre tournées en forme de fonds d'artichauts, cuites au beurre comme pommes château et garnies de haricots verts en dés liés au beurre. Œufs dressés dessus et bouquet de fondue de tomates sur chaque. Jus de veau lié autour.

Ninon. — **A.** Œufs dressés sur croûtons minces, frits au beurre, avec belle lame de truffes cannelée sur chaque. Entre chaque œuf, 3 tiges de pointes d'asperges de 5 à 6 centimètres de longueur dressées sommités en dehors. Purée de pointes d'asperges vertes liée à la béchamel au milieu. — **B.** Les œufs dressés sur croûtes tart. garnies de purée d'asperges, avec sommités débordant des tartelettes. Lame de truffes cannelée sur chaque œuf.

Normande. — Croûtes tart. garnies de 3 huîtres ébarbées, pochées, liées d'une cuillerée à café de sauce Normande. Les œufs nappés de même sauce.

Orléans (à la d'). — Croûtes tart. garnies d'un salpicon de volaille à la sauce tomates (100 grammes blanc de volaille et 2 cuillerées de sauce). Les œufs nappés d'une béchamel mise à point avec beurre de pistaches (150 grammes par 5 décilitres de béchamel).

Orsay (à la d'). — Œufs dressés sur toasts frits au beurre et nappés d'une sauce Chateaubriand.

Périgourdine. — Œufs dressés sur large et épaisse lame de truffes façonnée *ad hoc* et saucés Périgueux.

Petit-Duc. — Œufs dressés en gros champignons grillés, et légèrement évidés, avec sauce Chateaubriand.

Polonaise. — Œufs dressés autour d'un hachis de mouton aux cèpes dressé en dôme et gratiné. Cordon de sauce poivrade.

Princesse. — Croûtes tart. garnies de pointes d'asperges et salpicon de volaille liés sauce crème. Œufs nappés de même sauce et large lame de truffes sur chaque.

Régina. — Croûtes tart. garnies d'un salpicon de filets de soles, crevettes et champignons, lié à la sauce crevette. Œufs nappés de sauce Normande avec, sur chaque, un semis de julienne de truffes fine et courte.

Reine. — Croûtes tart. garnies de purée de volaille serrée. Œufs nappés de sauce suprême à l'essence de volaille.

Roland. — Œufs dressés sur croûtons frits au beurre, évidés et garnis d'un salpicon Reine. Nappés d'un velouté de volaille additionné d'un quart de purée de volaille, de truffes hachées, et beurré. Glacer vivement.

Rossini. — Croûtes tart. garnies d'un disque de foie gras sauté au beurre. Les œufs saucés d'un jus de veau lié au madère avec large lame de truffes sur chaque.

Rougemont. — Œufs dressés sur tartelettes de riz à la milanaise démoulées sur plat. Nappés de sauce Mornay, glacés, et cordon de sauce tomates autour.

Savoyarde. — Œufs gratinés à la Mornay dressés sur un fond de pommes à la Savoyarde. (Voir ce mot aux *Légumes*.)

Sévigné. — Œufs dressés sur croûtons minces frits au beurre, farcis d'un hachis de laitues braisées, et nappés d'un velouté à l'essence de volaille. Anneau de truffes sur chaque œuf.

Soubise. — Croûtes tart. garnies de purée Soubise. Les œufs masqués d'un jus de veau lié.

Stanley. — Croûtes tart. garnies de Soubise au riz condimentée au currie. Les œufs nappés de sauce suprême relevée au currie.

Saint-Hubert. — Hachis très fin de gibier (chevreuil de préférence) lié de sauce civet, dressé en dôme et glacé vivement. Entourer d'une bordure de croissants en feuilletage à blanc. Œufs nappés de sauce poivrade de gibier dressés dessus et en couronne. — Ou dressés directement sur le hachis pour services séparés.

Tourangelle. — Croûtes tart. garnies de purée de flageolets verts. Les œufs nappés d'une sauce crème finie avec beurre de haricots verts (150 grammes de beurre de haricots verts par 5 décilitres de sauce).

Toussenel. — Œufs dressés sur croquettes de gibier à plume; masqués d'un coulis de même gibier additionné d'un cinquième de coulis de marrons, et semés de truffes hachées.

Victoria. — Croûtes tart. garnies d'un salpicon de langouste et truffes lié à la sauce homard (100 grammes de langouste, 50 grammes de truffes, 3 cuillerées de sauce). Les œufs nappés de sauce Victoria, et glacés.

Villeroy. — Œufs enrobés de Villeroy, panés à l'anglaise (mie de pain très fine) et frits. Se dressent sur serviette ou papier gaufré avec persil frit. Sauce tomates à part.

Viroflay. — Croûtons en brioche sans sucre, frits au beurre, évidés, garnis d'épinards en feuilles étuvés au beurre. Les œufs nappés de sauce allemande.

Zingara. — Œufs dressés sur croûtons frits ; masqués d'une demi-glace tomatée, additionnée d'une courte, fine et abondante julienne de maigre de jambon bien rouge.



ŒUFS MOULÉS

Parmi les apprêts divers des œufs, celui qui consiste à les mouler est certainement le plus décoratif, seulement le temps relativement long qu'il exige fait que, le plus souvent, les œufs pochés, mollets ou autres sont préférés. Ces œufs se font en moules de formes diverses, décorés selon la nature de l'apprêt, et les œufs y sont cassés directement ou mis sous forme d'appareils, et pochés au bain-marie. Le temps normal de pochage est de 10 à 12 minutes, et l'ensemble de l'apprêt exige 15 minutes au minimum.

Ces œufs sont presque toujours démoulés sur petits toasts, après avoir reposé pendant 2 ou 3 minutes après leur sortie du bain. Ceci pour opérer une sorte de tassement qui rend le démoulage plus facile. Quelle que soit la nature de l'apprêt, les moules doivent toujours être très grassement beurrés.

Anversoise. — Moules à baba foncés de jets de houblon blanchis (8 ou 10 par moule) avec lame de truffes au fond. Casser les œufs dans les moules, pocher, et démouler sur toasts. Sauce crème à part.

Boïeldieu. — Moules hexagones foncés de minces rectangles de blanc de volaille et de foie gras cuit. Lame de truffes cannelée dans le fond. Démouler sur petits toasts ronds, frits au beurre, et napper d'un jus de volaille lié.

Boitelle. — Moules ovales à riz foncés de lames de champignons sautées au beurre à cru. Démouler sur toasts ovales, et saucer d'une essence de champignons montée au beurre (2 cuillerées d'essence réduite de moitié, montée avec 50 grammes de beurre, et finie avec quelques gouttes de jus de citron).

Carignan — Moules madeleine à griffe, foncés de farce de volaille au beurre d'écrevisses. Démouler sur toasts de la forme du moule, et napper d'une sauce château.

Daumont. — Moules à baba décorés de queues d'écrevisses en fines lames et rondelles de truffes. Démouler sur de larges cham-

pignons affranchis du dessous et étuvés au beurre. Cordon de sauce Nantua autour des œufs.

Duchesse. — Moules à baba décorés au fond d'une lame de truffes. Démouler sur petites galettes cannelées en pomme duchesse, dorées au four. Saucer d'un jus de veau lié.

Forestière. — Moules à brioche cannelés semés de persil haché. Démouler sur toasts de même forme, et accompagner d'un salpicon de morilles sautées au beurre avec dés de lard, lié à la demi-glace.

Lili. — Moules ovales semés de corail de homard haché, ou d'œufs de homard; garnis d'un appareil d'œufs brouillés (8 œufs) avec 1 cuillerée de crème, 25 grammes de beurre, fin salpicon de queues de crevettes et truffes, et additionné finalement de 4 œufs crus battus en omelette et assaisonnés. Démouler et napper d'une sauce crevettes légère.

Napolitaine. — Moules à brioches à larges cannelures. App. d'œufs brouillés au parmesan tenu très moelleux et additionné de 2 œufs crus par 5 œufs brouillés. Dès que l'appareil est suffisamment raffermi, démouler sur plat à gratin beurré et semer de parmesan. Napper les œufs d'une demi-glace fortement tomatée, réduite et beurrée.

Palermitaine. — Moules à baba semés de langue bien rouge hachée, avec lame de truffes au fond, et passés un instant sur glace. Casser les œufs dedans ; pocher et démouler sur petites tartelettes garnies de macaroni à la crème.

Périgourdine. — Moules à griffe semés de truffes hachées. Démouler sur large lame de truffes et napper les œufs d'une excellente demi-glace à l'essence de truffes.

Polignac. — Moules à baba décorés au fond d'une large lame de truffes. Les œufs cassés dedans, pochés comme de coutume, dressés sur petits toasts et nappés de beurre maître d'hôtel dissous, additionné d'un tiers de glace de viande.

Princesse. — Moules à darioles étroits et hauts, décorés au fond d'une belle lame de truffes et foncés d'une couche de farce de volaille à la crème très mince (3 millimètres d'épais.). Les emplir aux trois quarts d'un appareil d'œufs brouillés très moelleux aux pointes d'asperges et truffes en dés, additionné, au moment, d'un

œuf cru battu et assaisonné, par 4 œufs brouillés. Recouvrir d'une petite couche de farce, pocher 12 minutes, et démouler sur petits toasts ronds. Velouté de volaille clair, à part ou autour.

Printanier. — Moules hexagones foncés en chartreuse, démoulés sur petits toasts et nappés d'une sauce crème légère finie au beurre printanier aux herbes. (200 grammes de beurre printanier au litre de sauce).

Reine. — Moules hexagones. Parois foncées alternativement de minces lames de blanc de volaille et de truffes. Démoulés sur petits fonds de farce de volaille pochés et parés. Sauce Suprême à part ou autour.

Tourangelle. — Moules à baba foncés de petits flageolets fendus en deux dans le fond, et de haricots verts dédoublés sur les parois. Démouler sur petits toasts. Sauce crème au beurre de haricots verts, autour ou à part.

Verdi. — Moules à darioles foncés d'une belle lame de truffes, garnis d'un appareil d'œufs brouillés au parmesan et truffes en dés, et tenu très moelleux. L'additionner, au moment de mouler, de 2 œufs crus battus en omelette par 4 œufs brouillés. Dresser sur petits toasts. Demi-glace à l'essence de truffes à part ou autour.

Observation. — Pour ce genre d'œufs brouillés moulés, qui est susceptible d'une infinité de variétés, le procédé de chemiser les moules d'une pellicule de farce adoptée selon la nature de l'apprêt est très recommandable, et même préférable à celui qui consiste à les mouler tels, avec addition d'œufs crus pour assurer une légère solidification. Il a cet avantage : 1° d'assurer un démoulage parfait : 2° de permettre de conserver l'appareil exactement au degré de moelleux des œufs brouillés. Seulement, la chemise de farce ne doit être qu'une pellicule, pour conserver à la préparation son caractère « d'œufs moulés », autrement, ce ne serait plus que des Timbales d'œufs.

Viroflay. — Moules à baba tapissés de feuilles d'épinards blanchies et légèrement étuvées au beurre. Œufs cassés dedans; pocher et démouler sur toasts. Sauce allemande.



ŒUFS EN COCOTTE ET EN CAISSES

Sont encore un genre d'œuf poché spécial. Leur traitement se fait au bain-marie, et leur temps de cuisson est normalement fixé à 10 minutes. Ce temps peut être sujet à une variation de quelques minutes, ayant pour cause : soit la forme des ustensiles, soit l'épaisseur de leurs parois que le calorique doit pénétrer d'abord avant de pouvoir exercer son action sur les œufs. Se dressent sur serviettes ou sur papier dentelle. Nous conseillons, pour une exécution plus rapide, de toujours chauffer les cocottes avant d'y casser les œufs.

Crème (à la). — Type fondamental de ce genre d'œufs, et le seul pratiqué pendant longtemps. Verser dans chaque cocotte chauffée à l'avance une cuillerée de crème bouillante. Casser l'œuf dedans, assaisonner, ajouter dessus 2 petits morceaux de beurre et pocher au bain, et à couvert autant que possible.

Nota. — Nous conseillons de chauffer les cocottes et d'employer la crème chaude parce que, par ce procédé, l'œuf se trouve poché en même temps dessous et dessus, et l'intérieur reste moelleux.

Bergère. — Cocottes en terre vernissée un peu grandes, tapissées bien également d'une couche de fin hachis d'agneau et de mousserons (parties égales), lié à la sauce crème réduite, et chaud. Les œufs cassés au milieu. Cordon de jus réduit autour du jaune en servant.

Chanoinesse. – Cocottes ordinaires, garnies d'une cuillerée de purée de crevettes. — Lame de truffes sur chaque.

Colbert. — Cocottes tapissées d'une mince couche de farce de volaille aux fines herbes. Cordon de sauce Colbert en servant.

Diane. — Cocottes tapissées (les parois seulement) d'un fin hachis de gibier plume. Une cuillerée à café de sauce salmis dans le fond de chacune. Cordon de même sauce autour, et croissant de truffes sur chaque jaune.

Florentine. — Cocottes beurrées tapissées d'épinards en feuilles étuvés au beurre. Demi-cuillerée de crème bouillante dans

chaque. Saupoudrer les œufs de fromage sec râpé (5 grammes par œuf) et glacer en pochant.

Forestière. — Cocottes en terre vernissée un peu grandes. Rondelles de lard maigre rissolé au beurre dans le fond. Les parois tapissées d'un hachis de morilles à l'échalote, lié à la sauce béchamel réduite. Soupçon de persil haché sur les jaunes en envoyant.

Jeannette. — Cocottes enduites d'une couche de farce de volaille à la crème, additionnée d'un cinquième de son poids de purée de foie gras. Cordon de velouté de volaille autour des jaunes.

Jus (au). — Œufs pochés en cocottes beurrées. Filet de jus de veau réduit autour des jaunes en servant.

Léontine. — Cocottes tapissées d'un fin salpicon de queues d'écrevisses et truffes, lié avec farce de poisson à la crème. Pocher à l'entrée du four d'abord; casser les œufs ensuite, et traiter comme de coutume. Cordon de sauce tomates.

Lorraine. — 1 cuillerée à café de dés de lard rissolé, 3 copeaux de gruyère et 1 cuillerée de crème bouillante dans chaque cocotte. Pocher comme de coutume.

Maraîchère. — Cocottes tapissées d'épinards blanchis, hachés grossièrement, et étuvés au beurre avec oseille ciselée et feuilles de laitues. Une belle pluche de cerfeuil sur chaque jaune au dernier moment.

Parisienne. — Cocottes tapissées de farce de volaille additionnée de son poids de langue, champignons et truffes hachés (ceux-ci par tiers). Cordon de demi-glace.

Périgourdine. — Cocottes enduites de farce de volaille additionnée fortement de truffes finement hachées. Cordon de glace, et lames de truffes sur les jaunes.

Portugaise. — 1 cuillerée de fondue de tomates dans chaque cocotte. Cordon de purée de tomates autour des jaunes.

Reine. — Le fonds des cocottes garni d'un hachis très fin de blanc de volaille, lié de velouté serré Cordon de sauce Suprême.

Rouennaise. — Cocottes tapissées de farce à gratin C (voir aux *Garnitures*). Cordon de sauce Rouennaise autour des jaunes.

Saint-Hubert. — Cocottes tapissées de purée de venaison. Cordon de poivrade de gibier claire, et croix en truffes sur chaque jaune.

Soubise. — Cocottes enduites de Soubise serrée. Cordon de glace de viande en servant.

Zingara. — Cocottes tapissées de purée de jambon ou de hachis très fin du même lié avec sauce brune réduite. Cordon de demi-glace fortement tomatée en servant.

ŒUFS FRITS

Dans la cuisine française, l'usage des œufs frits est pour ainsi dire circonscrit aux garnitures. Ce n'est qu'accidentellement qu'ils figurent sur les menus à titre de plat spécial, et, de ce fait, leurs formules sont peu nombreuses ; mais ces formules, dans la plupart des cas, ressortent de l'idée du moment, de combinaisons soudain conçues et oubliées ensuite. Les Anglais et les Américains les prisent beaucoup comme plat de breakfast, avec accompagnement de bacon ou de jambon grillés ou frits.

En général, les garnitures que comporte ce genre d'œufs sont servies à part. Ceux-ci sont dressés sur serviettes ou toasts avec persil frit. Ces œufs peuvent se traiter avec toute espèce de corps gras purifiés, mais leur agent ordinaire de cuisson est l'huile. Ils sont simplement glissés dans l'huile légèrement fumante, après avoir été cassés sur une assiette et assaisonnés ; ou bien ils sont cassés directement dans la poêle, et le blanc solidifié par le brusque contact avec l'huile bouillante est replié sur lui-même, pour enfermer parfaitement le jaune qui doit rester mollet.

Nous ne donnerons que quelques formules de ces œufs, dont l'originalité sera l'excuse.

Benoîton. — Œufs frits dressés autour d'un gratin de morue ainsi préparé. Pour 6 œufs : 1 gros oignon finement émincé revenu au beurre, singé de 15 grammes de farine et mouillé de 2 décilitres de vin rouge et 1 décilitre cuisson de poisson. Ajouter 2 pommes de terre chaudes cuites à l'eau et émincées, 200 grammes

de morue cuite et effeuillée, les filets de 3 anchois écrasés, persil haché, et relever en poivre. Dresser en dôme sur plat à gratin, saupoudrer de chapelure fine, arroser de beurre fondu et gratiner.

Bergère. — Œufs frits, dressés autour d'un hachis d'agneau aux mousserons gratiné.

Bûcheronne. — Une pincée de ciboulette hachée sur chaque jaune, avant de plier les œufs. Dressés autour d'un dôme de pulpe de pommes de terre cuites à la cendre, sautée au beurre à la poêle.

Moissonneuse. — Œufs frits, alternés de tranches de lard grillé, avec garniture de gros pois frais, cuits avec laitue et pommes de terre en lames minces.

Pastourelle. — Œufs frits, dressés à plat en couronne sur rectangles de lard grillé. Demi-rognon d'agneau ou de mouton grillé sur chaque œuf. — Garniture de mousserons (ou champignons) émincés à cru, et sautés au beurre avec échalote au milieu. Persil haché dessus.

Portugaise. — Les œufs dressés sur un pilaw de riz, additionné de tomates concassées, étuvées au beurre.

Romaine. — Œufs frits dressés sur subrics d'épinards ovales. Sauce tomates.

Saint-Hubert. — Les œufs dressés sur croissants en feuilletage à blanc, autour d'un hachis de venaison gratiné, et dressé en dôme. Cordon de sauce poivrade claire.

Yorkshire. — Œufs frits alternés de minces toasts rectangulaires frits au beurre, et de lames de jambon sautées à cru. Sauce tomates à part.



ŒUFS DURS, FARCIS ET GRATINÉS

Aurore (à l'). — Les œufs partagés dans la longueur. Extraire les jaunes, en piler la moitié avec même poids de beurre et de béchamel, sel et poivre, et 1 cuillerée à café de fines herbes

hachées par 4 œufs. — Garnir les demi-œufs en dôme avec cet appareil, les ranger sur plat masqué de sauce Mornay; saupoudrer la surface de fromage râpé (10 grammes par œuf), arroser de quelques gouttes de beurre fondu et gratiner. Semer dessus, en servant, le reste des jaunes passé au tamis. Cordon de sauce Aurore autour.

Boulangère. — Petits pains mollets (longs) évidés, garnis d'un appareil composé de : Blancs coupés en dés, ainsi que la moitié des jaunes, liés avec une béchamel serrée additionnée d'oignons ciselés, cuits au beurre et à blanc (200 grammes d'oignons par 5 décilitres de sauce). Couvrir avec le reste des jaunes, hachés, et ligne de persil haché fin au milieu, et dans toute la longueur.

Bretonne. — Œufs durs coupés en deux, dressés sur appareil composé de : 50 grammes d'oignons et autant de poireaux émincés finement, étuvés avec 50 grammes de beurre et 1 décilitre de consommé. Ajouter en dernier lieu 50 grammes de champignons sautés au beurre et 3 décilitres de béchamel. Le tiers de l'apprêt au fond du plat, les 2 autres tiers pour couvrir les œufs.

Carême. — Escaloper et étuver 125 grammes de fonds d'artichauts; couper en rondelles 6 œufs durs et 100 grammes de truffes. Apprêter 5 décilitres de sauce Nantua. Dresser en croûte de timbale de forme basse, cuite à blanc (et à l'avance) en alternant les couches de fonds d'artichauts, œufs et truffes, de couches de sauce. Une couronne de lames de truffes glacées, comme décor, sur la dernière couche de sauce.

Cécilia. — Œufs durs fendus en deux. Les jaunes pilés avec même poids de champignons crus émincés et sautés au beurre, et autant de béchamel serrée. Avec une partie de cet appareil garnir le fond de gros champignons blancs grillés. Avec l'autre partie emplir le vide des demi-œufs, les reformer dans leur état primitif, et les dresser debout dans les champignons. Napper les œufs de sauce Mornay (l'œuf seulement), saupoudrer de parmesan (10 grammes par œuf) et glacer vivement. Dresser sur serviettes.

Chimay (à la). — Œufs durs partagés en deux dans la longueur, et les jaunes pilés avec leur équivalent de duxelles. Farcir les moitiés d'œufs avec cet appareil; dresser sur plat à gratin, napper de sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé (10 grammes par œuf), arroser de beurre fondu et glacer.

Côtelettes (en). — Œufs durs coupés en dés, blancs et jaunes, liés d'une béchamel réduite et liée aux jaunes. Après refroidissement, diviser en parties du poids de 60 à 70 grammes ; façonner en forme de petites côtelettes, paner à l'anglaise (mie de pain très fine) et frire au moment. Petits fragments de macaroni sur chaque côtelette pour petite papillote. Dresser en turban et sauce tomates à part.

Côtelettes (d') à la Manon. — Blancs d'œufs durs coupés en dés et liés avec une béchamel réduite. Les jaunes hachés, additionnés de même quantité de jambon haché finement, et liés à la Soubise très réduite. Former les côtelettes avec l'appareil de blancs d'œufs en enfermant au milieu une partie de l'appareil aux jaunes et jambon. Paner à l'anglaise, frire au moment et papilloter comme ci-dessus. Soubise claire comme accompagnement.

Côtelettes Dauphine. — Appareil d'œufs durs coupés en dés et liés à la béchamel serrée. Réserver 2 jaunes durs par 8 œufs, et additionner l'appareil d'un petit œuf battu en omelette, quand il n'est plus que tiède. Avec cet appareil, garnir des petits moules forme côtelette, foncés minces en rognures de feuilletage. Semer à la surface les jaunes réservés finement hachés, arroser de beurre fondu et cuire à four moyen. Accompagner d'une purée de pommes de terre légère.

Cromesquis. — Œufs durs coupés en dés, blancs et jaunes, additionnés de champignons et de truffes également en dés, et liés à l'allemande et jaunes d'œufs crus (4 œufs, 50 grammes de champignons, 20 grammes truffes, 1 décilitre allemande, 1 jaune). Refroidir sur glace. Façonner en forme de palets du poids de 60 à 70 grammes ; tremper en pâte à frire légère et frire au moment. Sauce tomates comme accompagnement, à part ou au milieu. Persil frit au milieu si la sauce s'envoie à part.

Cromesquis à la Polonaise. — Appareil comme ci-dessus en remplaçant les champignons par des cèpes, et l'allemande par une duxelles réduite. Diviser en parties du même poids, façonner en forme de rectangles et envelopper en crêpes minces. Tremper en pâte à frire, simplement pour assurer la soudure de la crêpe et frire au moment. Sauce poivrade légère.

Croquettes. — Appareil comme pour Cromesquis ordinaires. Si l'apprêt est en maigre, remplacer l'allemande par de la bécha-

mel. Diviser en parties du même poids, façonner en forme d'œufs et paner à l'anglaise à la mie de pain très fine. Dresser sur serviettes, persil frit au milieu, et sauce crème à part.

Hongroise. — Œufs durs (6 au nombre), détaillés en tranches épaisses, et 200 grammes de tomates en tranches sautées au beurre au dernier moment, mélangés dans 2 décilitres de béchamel additionnée de 50 grammes d'oignons étuvés au beurre, et à blanc, avec pincée de paprika. Mise à point avec 100 grammes de beurre de tomates. Dresser en timbale.

Percheronne. — 6 œufs durs émincés, et 150 grammes de pommes de terre cuites à l'eau, pelées et émincées en liards. Dresser en timbale, en alternant œufs et pommes, de couches de sauce béchamel beurrée.

Portugaise. — Demi-œufs durs chauds, dressés sur demi-tomates épépinées, assaisonnées et cuites à l'huile. Sauce portugaise serrée dessus.

Poulette. — 6 œufs durs en lames additionnés de 125 grammes de champignons émincés, liés avec 2 décilitres et demi de sauce poulette. Dresser en timbale et pincée de persil haché à la surface.

Rissoles. — Appareil d'œufs durs comme pour croquettes, enveloppé en abaisses de rognures de feuilletage cannelées, forme chausson.

Tripe (à la). — Oignons ciselés finement (100 grammes) et étuvés au beurre à blanc. Ajouter 2 décilitres de sauce béchamel ; laisser compoter pendant 10 minutes et mettre les œufs détaillés en grosses rondelles dans cette sauce. Ou bien : partager les œufs en deux et les couvrir avec la sauce.

Tripe à la Bourgeoise. — Oignons hachés (150 grammes) passés au beurre sans coloration, singés de 20 grammes de farine et mouillés de 3 décilitres et demi de lait bouillant. Assaisonner de sel, poivre blanc et muscade, et cuire doucement pendant 20 minutes. Passer au tamis ou à l'étamine ; recueillir et chauffer la purée, et dresser en timbale avec les œufs coupés en quartiers.

Vol-au-Vent (en). — Croûte de vol-au-vent ordinaire. — Garniture : 6 œufs durs, 100 grammes de champignons cuits bien blancs et escalopés, 100 grammes de truffes en lames cuites au madère, 3 décilitres de béchamel réduite avec la cuisson des truffes et

1 décilitre de crème. Dresser œufs en rondelles, champignons et truffes par couches, alternées de couches de sauce. Couronne de lames de truffes comme décor.

ŒUFS BROUILLÉS

L'œuf brouillé représente incontestablement, la plus fine des préparations auxquelles peuvent être soumis les œufs, à condition qu'il ne dépasse pas le degré de cuisson voulu, et qu'il reste moelleux et crémeux. Le mode de service usuel de ce genre d'œuf est principalement en timbales, mais il peut se faire aussi en petites croustades spéciales, en brioches évidées, croûtes de tartelettes, etc. Il était d'usage, autrefois, d'entourer les œufs brouillés de petits croûtons de formes diverses, ou de minuscules détails en feuilletage, comme croissants, losanges, anneaux ou palmettes, invariablement cuits à blanc. La méthode a du bon et elle est encore pratiquée en quelques endroits.

Principe d'exécution. — Les cuisiniers de l'ancienne École n'admettaient les œufs brouillés que cuits au bain-marie. Sans pousser aussi loin le rigorisme, nous n'en établissons pas moins que les œufs brouillés doivent être traités sans violence, et que leur cuisson doit être progressive et régulière, pour atteindre à la parfaite homogénéité des molécules d'où naît le moelleux.

Prop. de base. — Chauffer légèrement 50 grammes de beurre dans une sauteuse à fonds épais ; ajouter 6 œufs battus en omelette avec sel et poivre ; vanner à feu doux et à la cuiller de bois, en évitant les trop vives atteintes de calorique qui, en solidifiant instantanément les molécules d'œuf forment les grumeaux qui ne doivent point exister dans des œufs brouillés traités selon la règle.

Dès que la masse a atteint la consistance convenable, retirer la casserole hors du feu, et mettre les œufs à point avec 50 grammes de beurre divisé en petites parties et un demi-décilitre de crème.

Ces œufs ne doivent être travaillés au fouet qu'en cas d'absolue nécessité.

Nota. — Les proportions des formules suivantes sont établies pour 6 œufs au nombre.

Aumale (Œufs brouillés à la d'). — Appareil d'œufs brouillés additionné de 2 cuillerées de purée de tomates épaisse et bien rouge. Dresser en timbale. — Garniture de rognon de veau (120 grammes) en dés, sauté au madère, et bien relevé.

Argenteuil. — App. ordinaire additionné de 60 grammes de pointes d'asperges chauffées au beurre. Dresser en timbale avec bouquet de pointes d'asperges, planté au milieu.

Balzac. — App. ordinaire garni de 50 grammes de truffes et de 50 grammes de langue bien rouge coupées en dés. Dresser en timbale, avec cordon de demi-glace tomatée sur le centre, et couronne de petits croûtons ronds, frits au beurre, et masqués de soubise serrée.

Bohémienne. — Œufs brouillés additionnés, par 6 au nombre, de 50 grammes de foies gras en dés et 40 grammes de truffes en dés également. Dresser en croustades faites de brioches à tête, assez grandes pour contenir chacune 2 œufs. Belle lame de truffes glacée sur chaque.

Cannelons. — App. d'œufs brouillés garni à volonté et entonné dans des cannelons faits avec rognures de feuilletage. L'ouverture de ceux-ci fermée avec une rondelle de l'élément de leur garniture, soit truffes, jambon, langue, champignons, etc.

Chasseur. — App. ordinaire en timbale, avec garniture, au centre, de foies de volaille sautés chasseur. Pincée de cerfeuil et estragon dessus, et cordon de sauce chasseur en bordure.

Châtillon. — App. ordinaire. — Garniture, au milieu, de champignons émincés sautés au beurre et à cru, et dressés en bouquets. Pincée de persil haché, cordon de glace autour, et entourage de tout petits croissants en feuilletage à blanc.

Crevettes. — App. ordinaire, avec, au centre, un bouquet de queues de crevettes lié d'une cuillerée de sauce. Cordon de sauce crevettes.

Espagnole. — App. ordinaire, dressé dans 3 demi-tomates vidées, assaisonnées et cuites à l'huile, avec, sur chaque tomate,

un bel anneau d'oignon frit cerclant les œufs. Sur ceux-ci, léger semis de poivron rouge haché.

Fines Herbes. — App. ordinaire, additionné de : 4 feuilles d'estragon, pincée de pluches de cerfeuil, de ciboulette et feuilles de persil hachés.

Forestière. — App. ordinaire, garni de 80 grammes de morilles finement escalopées sautées au beurre, et 50 grammes de lard en petits dés également rissolé au beurre. Dresser en timbale avec une morille cuite entière au milieu.

Georgette. — App. ordinaire, additionné de 8 à 10 queues d'écrevisses, fini avec 60 grammes de beurre d'écrevisses. Dresser en 3 coques de pommes de terre Hollande cuites au four, ouvertes en tabatière et vidées.

Grand'Mère. —App. ordinaire, additionné de 30 grammes de petits croûtons en dés frits au beurre, et ajoutés brûlants. Servir en timbale, avec pincée de persil haché au milieu.

Magda. — App. ordinaire additionné d'une cuillerée à café de fines herbes, une cuillerée à café de moutarde, et 25 grammes de gruyère râpé. Dresser en timbale avec bordure de petits croûtons en rectangles frits au beurre.

Marivaux. — App. ordinaire additionné de 40 grammes de purée de truffes. Dresser en timbale avec, au centre, champignon tourné entouré d'un filet de glace. Bordure de belles lames de champignons blancs.

Normande. — App. ordinaire dressé en timbale, avec, au centre, 6 huîtres pochées, ébarbées, escalopées et liées avec une cuillerée de sauce normande. Pour dresser en barquettes; mélanger les huîtres et entourer d'un cordon de sauce normande.

Parmentier. — App. ordinaire dressé en timbale. Au centre, un bouquet de pommes de terre en petits cubes (80 grammes) sautées au beurre et liées avec un filet de glace de viande. Pincée de persil haché dessus.

Piémontaise. — App. ordinaire additionné de 50 grammes de parmesan râpé et de 50 grammes de truffes du Piémont râpées. Dresser en timbale avec couronne de lames de mêmes truffes.

Portugaise. — App. ordinaire. Dresser en timbale avec bou-

quet de tomates concassées (80 grammes) sautées au beurre, au milieu. Pincée de persil concassé sur la tomate, et cordon de glace autour.

Princesse Marie. — 6 œufs brouillés au parmesan, additionnés de 2 cuillerées de velouté réduit à l'essence de truffes, et de 50 grammes de truffes en petits dés. Dresser en petites timbales en rognures de feuilletage, cuites à blanc en moules à darioles. Sur chacune, un petit couvercle cannelé en demi-feuilletage, avec point cannelé au milieu.

Rachel. — App. ordinaire additionné de 40 grammes de truffes en dés et 40 grammes de pointes d'asperges. Dresser en timbale. Au centre, 1 bottillon de pointes d'asperges, encadré de lames de truffes.

Reine Margot. — Appareil ordinaire, mis à point avec 35 grammes de beurre d'amandes. (Voir les *Beurres composés* au ch. des *Sauces*.) Dresser en croûtes tartelettes cuites à blanc, avec un cordon de sauce béchamel au beurre de pistaches autour.

Sultane. — App. ordinaire fini avec 30 grammes de beurre de pistaches. Dressage en croustades pommes duchesse foncées en moules à grosses côtes (moules à manqués à côtes), légèrement panées à l'anglaise, frites et évidées.

Truffes. — App. ordinaire additionné de 30 grammes de truffes en dés cuites au madère. Dressage en timbale ou en croûtes de tartelettes cannelées en rognures de feuilletage, avec lames de truffes glacées dessus.

Yvette. — App. ordinaire additionné de 2 cuillerées de sauce Nantua, 15 grammes de pointes d'asperges, et 15 grammes de queues d'écrevisses en dés. Se dressent en croûtes tartelettes en rognures de feuilletage, avec lame de truffes glacée sur chaque tartelette.



ŒUFS DE VANNEAUX ET DE PLUVIERS

(CHAUDS ET FROIDS)

Toutes les préparations ordinaires des œufs sont applicables aux œufs de vanneaux et de pluviers, mais on les sert plutôt durs et froids, dressés sur un lit de cresson ou de persil.

Christiana (chauds et froids). — Voir aux *Hors-d'Œuvre*.

Danoise (chauds). — Pochés et dressés en petites croûtes tartelettes, garnies d'une purée de saumon.

Gabrielle (froids). — Mollets, et en moules à darioles, la pointe en bas. Les moules chemisés de gelée à l'avance et semés d'œufs de langouste ou de homard. Dresser sur croûtes tartelettes avec, autour, cordon de purée de soles à la crème, couchée à la douille cannelée.

Moderne (froids). — Mollets et en moules à darioles chemisés et foncés en chartreuse. Dressés autour d'une macédoine de légumes liée à la mayonnaise, et moulée en dôme.

Nid (froids). — Œufs mollets dressés en nid de beurre de Montpellier, moulé sur plat et façonné au cornet. Les œufs dressés sur les bords du nid avec gelée blanche hachée au milieu. Celui-ci entouré de cresson alénois.

Petite-Reine (froids). — Œufs moulés en moules à darioles chemisés de gelée, foncés en damier très fin (truffes et blanc d'œuf dur). Petite salade de pointes d'asperges au milieu, et bordure de croissants dentelés en gelée blanche.

Royale (chauds). — Œufs dressés sur petits pains de purée de volaille liée, pochés en moules à tartelettes. Lever le centre à moitié pour y dresser les œufs debout. Masquer ceux-ci d'une légère purée de champignons et saupoudrer de truffes hachées.

Troubadour (chauds). — Grosses morilles sans pédoncules, légèrement affranchies du dessous et étuvées au beurre. Coiffer les œufs cuits mollets avec les morilles, et dresser en croûtes de tartelettes cannelées, garnies d'une purée de foie gras légère.

OMELETTES

Observation. — Nous adoptons comme type, pour l'établissement des proportions des recettes ci-dessous, l'omelette de 3 œufs. L'assaisonnement se règle à 2 grammes de sel et 1 pincée de poivre. La quantité de beurre pour l'apprêt est de 15 grammes. Le cordon de sauce que nous indiquons autour de la plupart des omelettes n'est pas obligatoire, mais très recommandable pourtant. Quoique très simple, la préparation d'une omelette demande beaucoup d'attention pour être parfaite. Les œufs doivent être battus au dernier moment, et versés dans la poêle lorsque le beurre est presque à la noisette. Il communique alors à l'omelette un goût exquis, en même temps qu'il en facilite singulièrement l'exécution.

Agnès Sorel. — Omelette fourrée de 30 grammes de champignons émincés à cru, sautés au beurre, et liés avec une cuillerée de purée de volaille claire. Sur le dessus, 8 petites rondelles de langue à l'écarlate chevalées. Cordon de jus de veau.

Archiduc. — Fourrée de 40 grammes de foies de volaille sautés au beurre, liés à la demi-glace avec déglaçage au cognac. 8 lames de truffes glacées sur l'omelette. Cordon de demi-glace autour.

Bénédictine. — Fourrée d'une cuillerée de brandade de morue additionnée d'un quart de truffes hachées. Cordon de sauce crème autour.

Bohémienne. — Fourrée de 30 grammes de purée de foie gras chaude, mélangée de 10 grammes de truffes en dés. Cordon de glace à l'essence de truffes beurrée (1 cuillerée à café de glace, autant d'essence, 25 grammes de beurre). Lame de foie gras ovale surmontée d'un rond de truffes sur l'omelette.

Bouchère. — Fourrée de 30 grammes de moelle en dés pochée et liée d'un filet de glace de viande. En chaîne sur l'omelette, 5 rondelles de moelle, enrobées de glace de viande blonde.

Boulonnaise. — Fourrée d'une belle laitance de maquereau pochée, et d'une noisette de beurre maître d'hôtel. Beurre maître d'hôtel fondu autour de l'omelette (1 cuillerée).

Bourguignonne (Mode Basse-Bourgogne). — Fourrée d'un hachis de 6 escargots cuits et apprêtés comme pour être mis en coquilles, additionné de 3 lobes de noix hachées, pointe d'ail broyé et pincée de persil. Napper légèrement la surface de beurre fondu et semer un soupçon de persil haché.

Braconnière. — Faire revenir au saindoux 40 grammes d'oignons hachés, avec 40 grammes de lard en dés, et 40 grammes de mousserons (ou champignons). Ajouter aux œufs, en les battant, 2 cuillerées de sang de lièvre.

Bretonne. — Ajouter aux œufs 10 grammes d'oignon et 10 grammes de poireau ciselés étuvés au beurre, et 10 grammes de champignons émincés sautés à cru.

Brillat-Savarin. — Fourrée de 15 grammes de filets de bécasse et 15 grammes de truffes en dés, liés d'une cuillerée de coulis de bécasse. Cordon de glace de gibier à l'essence de truffes autour, et 3 belles lames de truffes sur l'omelette.

Bruxelloise. — Fourrée de 50 grammes d'endives braisées, ciselées, et liées à la crème. Cordon de sauce crème autour.

Chartres. — Ajouter aux œufs une pincée d'estragon haché. Palmette de feuilles d'estragon blanchies sur l'omelette.

Chasseur. — Fourrée de 40 grammes de foies de volaille sautés chasseur. Un bouquet de la même garniture sur l'omelette, longitudinalement fendue au milieu. Cordon de sauce chasseur autour.

Châtelaine. — Fourrée de 40 grammes de marrons cuits au consommé, concassés et liés d'un filet de glace de viande. Cordon de velouté de volaille soubisé autour.

Champignons. — Additionnée de 40 grammes de champignons sautés au beurre à cru. Sur l'omelette, 6 belles lames de champignons sautées de même et dressées en ligne chevalée.

Choisy. — Fourrée de 40 grammes de laitue braisée, ciselée, et liée à la sauce crème. Cordon de même sauce autour.

Clamart. — Fourrée de 40 grammes de petits pois frais additionnés de laitue de cuisson et liés au beurre. Au milieu de l'omelette, fendue longitudinalement, une cuillerée de petits pois légèrement liés.

Crécy. — Fourrée de 40 grammes de rouge de carottes émincé cuit au beurre avec pointe de sucre, et passé au tamis. Sur l'omelette, 4 belles rondelles de carotte cannelées. Sauce crème autour.

Crevettes. — Fourrée de 25 grammes de queues de crevettes liées d'une cuillerée de sauce. Petit bouquet de queues chauffées au milieu de l'omelette, fendue comme de coutume. Cordon de sauce crevettes autour.

Durand. — Ajouter aux œufs 15 grammes champignons et 15 grammes fonds d'artichauts émincés et sautés au beurre. Fourrer l'omelette de 15 grammes julienne de truffes et 15 grammes de pointes d'asperges liées d'une cuillerée de velouté. Cordon de demi-glace tomatée autour.

Espagnole. — Ajouter aux œufs 15 grammes de poivrons en dés. Fourrer l'omelette d'une cuillerée de fondue de tomates et entourer d'une chaîne d'anneaux d'oignons frits, de dimensions à peu près égales.

Fermière. — Ajouter aux œufs 100 grammes de jambon maigre haché. L'omelette faite plate sans être retournée et tenue excessivement moelleuse. Pincée de persil haché semé dessus.

Fines Herbes. — C'est une erreur de servir sous le nom d'Omelette aux fines herbes, une omelette où le persil haché fournit seul la note aromatique. Cette erreur est trop répandue pour que nous espérions en triompher, mais nous tenons à rappeler néanmoins qu'une omelette aux fines herbes doit comporter : persil, ciboulette, et un peu de cerfeuil et d'estragon.

Fleurs de Courge (aux) *Cuis. prov.* — Ajouter aux œufs 10 grammes de calices de fleurs de courge fraîchement cueillis, ciselés et passés au beurre, et pincée de persil haché. L'omelette faite à l'huile facultativement. Cordon de sauce tomates autour.

Florentine. — Fourrée de 40 grammes d'épinards en feuilles étuvés au beurre. Cordon de béchamel autour de l'omelette.

Fonds d'Artichauts. — Ajouter aux œufs 50 grammes de fonds d'artichauts sautés au beurre et à cru. Sur l'omelette, 5 belles lames plus épaisses sautées en même temps, et réservées *ad hoc*. Cordon de jus lié autour de l'omelette.

Forestière. — 40 grammes de lard en dés sautés à la poêle ; 50 grammes de morilles, dont 3 belles en deux et le reste émincé. Fourrer l'omelette avec celles qui sont émincées après les avoir

liées avec un filet de glace et ajouter une pincée de persil haché. Les 6 demi-morilles réservées dressées en ligne sur l'omelette et nappées légèrement de glace. Cordon de jus lié autour.

Grand'Mère. — Ajouter aux œufs battus, avec pincée de persil, et juste au moment de les verser dans la poêle, 25 grammes de croûtons en pain de mie en petits dés, sautés au beurre et brûlants.

Hollandaise. — Ajouter aux œufs 30 grammes de saumon fumé détaillé en fines escalopes raidies au beurre. Cordon de sauce hollandaise autour.

Hongroise. — Fourrer l'omelette de 30 grammes d'oignon ciselé fin tombés au beurre avec forte pointe de paprika, et additionné de 30 grammes de tomate pelée, concassée et assaisonnée. Celle-ci passée au feu pendant 3 à 4 minutes. Cordon de sauce hongroise.

Japonaise. — Fourrée de 40 grammes de crosnes étuvés au beurre et additionnés finalement d'une pincée de persil. Cordon de béchamel.

Jurassienne. — Ajouter aux œufs une pincée de ciboulette hachée et pincée de cerfeuil. Verser sur 25 grammes de petits lardons revenus à la poêle à l'avance et cuire l'omelette dans la graisse de ceux-ci. Fourrer l'omelette d'une cuillerée d'oseille ciselée, fondue au beurre.

Lorraine. — Ajouter aux œufs 6 petits rectangles de lard blanchi et ciselé (30 grammes), 25 grammes de gruyère en minces copeaux, pincée de ciboulette, et une cuillerée de crème épaisse.

Lyonnaise. — Ajouter une forte pincée de persil haché aux œufs, et verser sur 30 grammes d'oignon émincé, revenu et cuit au beurre à l'avance.

Mancelle. — Fourrée de 20 grammes de marrons brisés et 20 grammes de julienne courte de filet de perdreau liée d'une cuillerée de glace de gibier. Filet de glace de gibier dans la longueur de l'omelette, et cordon de demi-glace au fumet de gibier autour.

Masséna. — Fourrée de 25 grammes de fonds d'artichauts finement escalopés, sautés au beurre et liés d'une cuillerée de sauce tomates. Sur l'omelette, 2 lames de moelle nappées de glace de viande. Cordon de sauce béarnaise autour.

Mexicaine. — Ajouter aux œufs 25 grammes de champignons

concassés sautés au beurre à cru, et 10 grammes de poivron haché. Fourrer l'omelette d'une cuillerée de portugaise serrée.

Mireille. — Fourrée de 25 grammes de riz pilaw safrané, lié d'une cuillerée de fondue de tomates relevée d'une pointe d'ail. Cordon de sauce crème safranée autour. L'omelette faite à l'huile.

Monselet. — Fourrée d'une cuillerée de purée de foie gras additionnée de 15 grammes champignons, 15 grammes pointes d'asperges et 15 grammes de truffes en julienne courte 3 belles lames de truffes glacées sur l'omelette. Cordon de demi-glace autour.

Mousseline. — Les jaunes travaillés dans une terrine avec 2 grammes de sel et 1 cuillerée de crème très épaisse. Ajouter les 3 blancs montés en neige bien ferme, et traiter comme omelette ordinaire.

Nantua. — Fourrée de 30 grammes de queues d'écrevisses liées d'une sauce Nantua. Sur l'omelette, 2 belles queues d'écrevisses. Cordon de sauce Nantua autour.

Nonats. — Ajouter aux œufs, et juste au moment de les verser dans la poêle, 30 grammes de nonats sautés au beurre clarifié.

Normande. — Fourrée de 6 huîtres pochées, ébarbées, escalopées en deux, liées d'une cuillerée de sauce normande. Cordon de même sauce autour.

Oseille. — Fourrée de 30 grammes d'oseille ciselée, fondue au beurre, additionnée d'une pincée de cerfeuil.

Parmentier. — Ajouter aux œufs une pincée de persil et, juste au moment de les verser dans la poêle, 40 grammes de pommes de terre coupées en petits cubes, sautés au beurre.

Paysanne. — Ajouter aux œufs : 15 grammes de pommes de terre en minces rondelles sautées, 10 grammes d'oseille fondue au beurre, pincée de cerfeuil haché, et verser dans la poêle sur 15 grammes de lardons rissolés à l'avance. Omelette en crêpe.

Pointes d'Asperges. — Ajouter aux œufs 30 grammes de pointes d'asperges étuvées au beurre. Bottillon de pointes sur le milieu de l'omelette.

Prélats. — Fourrée d'une cuillerée de gros salpicon de laitance,

queues d'écrevisses, queues de crevettes, et julienne de truffes lié d'une cuillerée de sauce normande au beurre d'écrevisses. Napper l'omelette de même sauce, et saupoudrer de truffes bien noires hachées.

Princesse. — Fourrée d'une cuillerée de pointes d'asperges liées à la sauce crème. Chaîne de lame de truffes sur l'omelette, et cordon de sauce crème autour.

Provençale. — Frotter la poêle légèrement avec une gousse d'ail, chauffer un peu d'huile, et y projeter une belle tomate, pelée, épépinée, coupée en gros dés et additionnée de persil concassé. La sauter rapidement, puis l'ajouter aux œufs. Finir comme une omelette ordinaire.

Nota. — On peut, si on préfère, remplacer l'huile par du beurre.

Reine. — Fourrée de 40 grammes de purée de volaille. Cordon de sauce suprême autour de l'omelette.

Rossini. — Ajouter aux œufs 15 grammes de foie gras et 15 grammes de truffes en dés. Un petit rectangle de foie gras sur l'omelette, et lames de truffes autour, dressées en longueur. Cordon de demi-glace à l'essence de truffes.

Rouennaise. — Fourrée d'une forte cuillerée de purée de foies de canards, sautés au beurre avec échalotes. Cordon de sauce rouennaise autour, ou simplement réduction de vin rouge additionnée de glace de viande et légèrement montée au beurre.

Savoyarde. — Ajouter aux œufs 25 grammes de pommes de terre en rondelles minces sautées au beurre à cru, et 20 grammes de gruyère en minces copeaux. Omelette en crêpe.

Suissesse. — Ajouter aux œufs 50 grammes d'Ementhal vieux et 1 cuillerée de crème. Omelette en crêpe.

Thon. — Ajouter aux œufs 30 grammes de thon à l'huile, en dés. Omelette ordinaire, et cordon de beurre d'anchois autour.

Truffes. — Ajouter aux œufs 30 grammes de truffes en dés. Chaîne de lames de truffes glacées sur l'omelette et filet de glace autour.

Victoria. — Fourrée d'une cuillerée de salpicon de langouste

et truffes en dés, lié de sauce homard. Cordon de sauce homard autour.

Zingara. — Fourrée d'une cuillerée de julienne, de champignons et truffes, liée à la fondue de tomates. Cordon de demi-glace tomatée autour.



ŒUFS FROIDS

Observation. — Le traitement des œufs froids relevant de l'idée du moment, du goût de l'ouvrier et surtout de la fantaisie, la série en serait inépuisable. Nous en citerons donc seulement quelques-uns, en recommandant encore une fois à nos collègues, pour cet usage, le poche-œufs Cieux, qui permet, par la correction du pochage, de combiner des dressages dont la mièvre élégance fait ressortir davantage les combinaisons originales de ces genres de compositions.

Alexandra. — Œufs pochés, chaud-froités à blanc, avec lame de truffes cannelée au milieu, et lustrés à la gelée blanche. Dressés en croûtes-tartelettes ovales en rognures de feuilletage. Border d'un cordon de caviar, et gelée hachée au milieu du plat.

Andalouse. — Œufs pochés glacés à la tomate soubisée liée à la gelée. Quadrillage de minces lanières de piments marinés, sur chaque œuf. Dressage sur petits pains ovales en purée de tomates liée à la gelée; bordure de très fins anneaux d'oignons marinés, enlacés en chaîne autour des œufs, et gelée blanche hachée au milieu.

Argenteuil. — Œufs mollets enrobés d'une sauce chaud-froid blanche, additionnée d'un bon tiers de purée de pointes d'asperges.

Ranger en rosace autour d'une salade de pointes d'asperges encadrée d'un turban de minces rondelles de pommes cuites à l'eau, et taillées à l'emporte-pièce, grandeur d'un décime.

Capucine. — Œufs pochés glacés en longueur, mi-sauce chaud-froid blanche, et mi-purée de truffes liée à la gelée. Dresser autour d'une petite pyramide de brandade de morue truffée, froide.

Carême. — Œufs plats refroidis, taillés à l'emporte-pièce ovale uni, avec petite lame de truffes sur le jaune, et liseré de caviar autour du blanc ; dressés sur tartelettes ovales garnies de saumon cuit effeuillé, lié à la mayonnaise.

Chartres. — Moules demi-ovoïdes chemisés à la gelée et décorés avec feuilles d'estragon blanchies. Un œuf poché dans chaque et remplir de gelée. Croûtonnage au beurre d'estragon et gelée hachée au milieu.

Colbert. — Tout petits œufs pochés dressés en moules ovales chemisés et foncés en chartreuse à l'ancienne. Dresser autour d'une macédoine de légumes en salade. Cordon de gelée hachée autour.

Colinette. — Tout petits œufs pochés dressés en moules ovales chemisés et décorés en damier. Dresser autour d'une salade Rachel encadrée d'un turban de rondelles de pommes cuites à l'eau et lames de truffes. Bordure de croissants dentelés en gelée bien blanche.

Crécy. — Œufs pochés enrobés de sauce chaud-froid blanche additionnée de moitié purée Crécy passée à la mousseline. Dresser sur petits pains ovales de hachis de laitue braisée, liée à la béchamel et à la gelée. Bordure de croûtons en purée Crécy liée, et gelée hachée au milieu.

Dreux. — Œufs pochés, refroidis, moulés en tout petits moules à darioles, et mis en Bellevue dans un moule à baba foncé d'une lame de truffes, et pointes d'asperges placées la tête, en bas. Gelée blanche. Démouler sur petit toast.

Frou-frou. — Petits œufs pochés enrobés d'une sauce chaud-froid additionnée d'un tiers de purée de jaunes d'œufs durs. La base cerclée d'un liseré de truffes hachées et petit anneau de truffes dentelé sur chaque œuf. Dressage autour d'une salade de légumes verts (petits pois, haricots verts en dés, pointes d'asperges) ;

légèrement liée à la mayonnaise collée. Croûtonnage en gelée blanche.

Lina-Munte. — Œufs mollets légèrement affranchis du dessous, enrobés de sauce chaud-froid blanche additionnée d'un tiers de purée de champignons. Dressés sur anneaux de gelée dentelés autour d'un dôme de gelée hachée. Entourés d'une chaîne de tout petits champignons renversés chaud-froités avec bille de truffes glacée dans chaque. Perle de truffes sur chaque œuf.

Maupassant. — Œufs pochés enrobés de sauce matelote rouge en chaud-froid. Croûtonnage à la gelée rose de poisson.

Mosaïque. — Moules demi-ovoïdes chemisés de gelée blanche, foncés en mosaïque avec petits losanges de : langue écarlate, blancs d'œufs pochés, truffes, haricots verts. Un œuf dans chaque moule et remplir de gelée blanche. Dresser autour d'une salade russe liée, moulée en moule à dôme également foncé en mosaïque.

Moscovite. — Œufs durs affranchis légèrement des deux bouts, et cerclés en bas et en haut de 3 lanières de filets d'anchois. Point de truffes au milieu pour simuler la bonde du tonneau. Les œufs vidés à la colonne, garnis de caviar monté en cône, dressés en fonds d'artichauts bien blancs garnis de gelée hachée.

Nantua. — Œufs durs, vidés à la colonne, apprêtés en tonneaux comme ci-dessus, et emplis d'un salpicon d'écrevisses lié à la mayonnaise, laquelle additionnée de la purée des carcasses passée à l'étamine. — Garnir en dôme et décorer avec 4 demi-queues d'écrevisses et 4 losanges de truffes. Napper à la gelée et dresser sur fonds d'artichauts garnis de la même mayonnaise.

Niçoise. — Croustades à tartelettes garnies en médaillon de : haricots verts, pommes de terre cuites à l'eau et tomates crues, coupés en petits dés réguliers. Un œuf moulé, froid, masqué de mayonnaise additionnée d'un cinquième de purée de tomates crue sur chaque tartelette.

Polignac. — Œuf moulé à la Polignac, et mis en belle vue en moule plus grand, avec gelée bien blanche. Dresser avec croûtonnage de gelée légèrement colorée.

Reine. — Brioches à tête cuite en moules cannelés et parées au ras des cannelures. Évider en croustade, tapisser l'intérieur d'un fin hachis de blanc de volaille lié à la mayonnaise, légère-

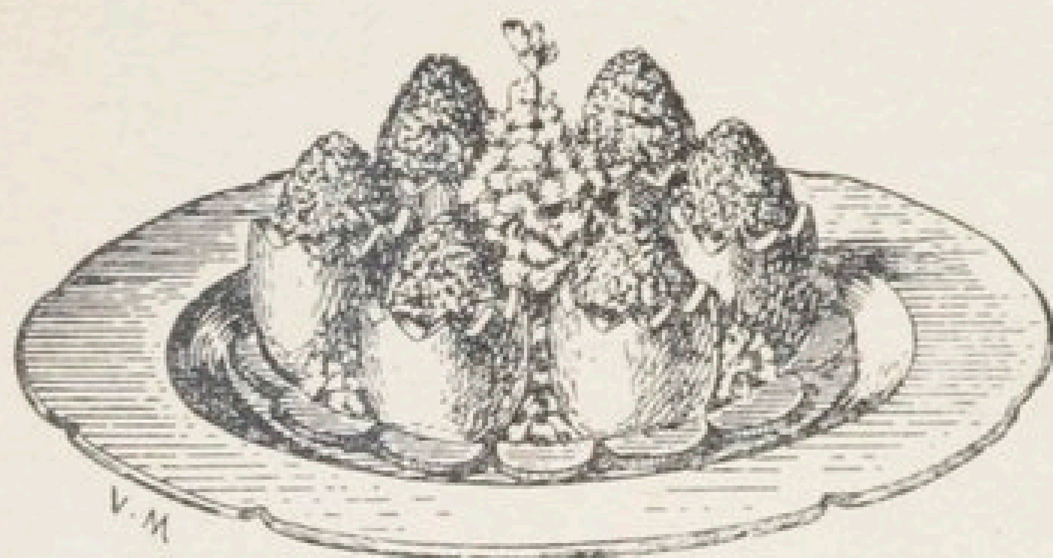
ment relevée au cayenne ; placer dans chaque un œuf mollet. Napper de mayonnaise. Petite perle de truffes sur l'œuf, et lustrer à la gelée.

Rosita. — Œufs pochés enrobés d'une sauce chaud-froid à la purée de sole et de corail de homard. Décorer en croissants de truffes de grandeurs graduées ; dresser sur tampon de gelée blanche et entourer d'une bordure de tomates marinées (grosseur d'une noix) farcies au thon.

Ravigote. — Chemiser des moules ovoïdes et les décorer avec détails de cornichons, câpres et feuilles d'estragon. Verser dans chaque une cuillerée de rémoulade collée et encore liquide, et placer l'œuf dedans de suite, de façon à ce que la sauce l'enveloppe en remontant. Dresser sur croûtons ovales cannelés en gelée blanche.

Rubens. — Assaisonner de sel et poivre du moulin des jets de houblon frais ou de conserve ; ajouter persil et cerfeuil hachés, et confiture de tomates additionnée de gelée, juste ce qu'il en faut pour assurer la liaison. Mouler en moules à tartelettes huilés. Napper les œufs de sauce chaud-froid blonde, décorer avec détails de feuilles d'estragon et lustrer à la gelée. Dresser sur les tartelettes avec crête de gelée entre chaque œuf, et gelée hachée au milieu.

Viveurs. — Œufs mollets affranchis du dessous, enrobés de sauce de homard à l'américaine liée à la gelée. Dresser autour d'une salade de pommes de terre à la parisienne ; chaque œuf posé sur une escalope de queue de langouste glacée à la mayonnaise. Turban de petites rondelles de pommes de terre et betteraves marinées autour des œufs.



VI

POISSONS

Série des courts-bouillons de poissons.

Court-bouillon A (Pour grosses pièces de saumons et truites). — *Prop. pour 5 litres:* 4 litres et demi d'eau; 1/2 litre de vinaigre; 60 grammes de gros sel; 600 grammes carottes et 500 grammes oignons émincés; 5 grammes de thym et 5 grammes de laurier; 100 grammes queues de persil; 20 grammes de poivre en grains mis seulement 10 minutes avant de passer le court-bouillon.

Traitement : Réunir en casserole, mouillement, aromates et assaisonnement. Faire ébullitionner doucement pendant 1 heure et passer au tamis.

Court-bouillon B (Pour truites, anguilles, brochets, etc.). — *Prop. pour 5 litres :* 2 litres et demi de vin blanc; 2 litres et demi d'eau; 600 grammes d'oignons émincés; 80 grammes queues de persil; 3 grammes de thym et autant de laurier; 50 grammes de gros sel; 15 grammes de gros poivre, ajouté dans le court-bouillon 10 minutes avant de le passer.

Traitement : Une demi-heure d'ébullition et passer au tamis. Observer que si le court-bouillon doit être soumis à la réduction, les proportions du sel doivent être diminuées de moitié, et fixées, par conséquent, à 5 grammes au litre de mouillement.

Court-bouillon C. (Pour truites, carpes et matelotes en général). — Mêmes proportions et traitement que pour le court-bouillon B

(au vin blanc), en ajoutant en plus 400 grammes de carottes, et en remplaçant le vin blanc par du vin rouge. — Même observation également pour le sel, en prévision d'une réduction.

Court-bouillon D (Pour grosses pièces de turbot, barbues, etc.). — La pièce couverte d'eau froide, salée à raison de 12 grammes au litre et additionnée d'un décilitre de lait, et d'une mince lame de citron pelée par litre.

Cuisson à l'eau de sel E (Pour bars, mulets, etc.). — L'eau simplement salée à raison de 12 grammes au litre.

Court-bouillon F (Pour langoustes, homards, etc.). Le court-bouillon A, salé à raison de 15 grammes au litre.

Observations sur l'emploi des courts-bouillons.

1° Pour tout poisson dont le pochage demande moins d'une demi-heure, le court-bouillon doit toujours être préparé à l'avance.

2° Pour tout poisson dont le temps de pochage excède une demi-heure, le court-bouillon est marqué à froid, avec les aromates disposés sous la grille de la poissonnière.

3° Si le poisson est cuit à court mouillement, le court-bouillon, blanc ou rouge est marqué à cru en même temps que le poisson, et arrivera au tiers de la hauteur de celui-ci, qui, au cours de la cuisson, doit être fréquemment arrosé.

4° Le poisson doit toujours être couvert avec le court-bouillon froid, à moins qu'il ne soit avancé. Dans ce cas, l'emploi du court-bouillon chaud est nécessaire.

5° Les poissons pour « froid » doivent, ainsi que les crustacés, refroidir dans le court-bouillon. En tenant compte de ce principe le temps de cuisson est abrégé en conséquence.

6° Le temps de pochage nécessaire à chaque pièce, est indiqué à l'exposé qui la concerne.

Traitement des poissons au bleu.

La dénomination « au bleu » indique un traitement spécial, applicable principalement à la truite, à la carpe et au brochet, qui s'équilibre sur l'observation de ces principes :

1° Le poisson (quel qu'il soit), préparé par ce mode doit être vivant.

2° Il doit être vidé en le touchant le moins possible pour ne pas enlever le limon visqueux qui l'enveloppe ; par conséquent, *il ne doit pas être écaillé* au moment de sa mise en cuisson.

3° Les grosses pièces sont placées sur la grille de la poissonnière, *arrosée avec le vinaigre bouillant* (avec la quantité même qui doit entrer dans la composition du court-bouillon), et ce dernier est versé tiède sur le poisson, pour prévenir, autant que possible, l'éclatement des chairs. La cuisson est conduite ensuite comme à l'ordinaire.

4° Les petites truites pour bleu doivent être prises vivantes, rapidement vidées, et projetées dans le court-bouillon simplement salé et vinaigré.

5° Ces poissons se servent indifféremment froids ou chauds, avec l'accompagnement indiqué dans leurs différents exposés.

Farces pour poissons.

Farce au beurre. — Le mode de traitement ayant été indiqué à la série des farces (voir chapitre des *Garnitures*), nous rappellerons simplement les proportions de celles qui sont spéciales au poisson.

Chair de poisson (de préférence, sole, merlan ou brochet) : 1 kil. (poids net) ; 500 grammes de panade A ; 400 grammes de beurre ; 12 grammes de sel, 2 grammes de poivre, 1 demi-gramme de muscade ; 3 œufs entiers et 4 jaunes.

Farce à la crème. — 1 kil. chair de poisson, 450 grammes de panade ; 4 blancs d'œufs ; 15 grammes de sel, 2 grammes de poivre, 1 demi-gramme de muscade ; 1 litre de crème.

Observation. — Selon l'usage auquel elles sont destinées, ces deux farces peuvent être truffées à raison de 125 grammes de truffes hachées au kilo de farce. En dehors de leur emploi comme farces, elles servent aussi pour les quenelles de garnitures maigres.

Farce A pour garnir l'intérieur des poissons braisés. — *Prop.* : 250 grammes de laitances crues, hachées ; 180 grammes de mie de pain trempée au lait et exprimée ; 5 grammes de sel, 1 gramme de poivre, soupçon de muscade ; 10 grammes ciboulettes, 5 grammes de persil et 20 grammes de cerfeuil haché ; 50 grammes de beurre ;

1 œuf entier et 3 jaunes. Le tout bien trituré pour parfait mélange.

Farce B pour poissons braisés. — Mie de pain trempée au lait e pressée, 200 grammes ; 50 grammes d'oignons et 25 grammes d'échalotes hachés et passés au beurre ; 80 grammes champignon crus hachés et exprimés ; 1 cuillerée de persil ; pointe d'ail écrasée ; 1 œuf et 3 jaunes ; 8 grammes de sel, 2 grammes de poivre e soupçon de muscade.

Farce à la graisse ou Godiveau lyonnais. — *Proportions* 500 grammes chair de brochet (poids net) ; 500 grammes graiss de rognon de bœuf dénervée et fragmentée (ou 250 grammes d graisse et 250 grammes de moelle) ; 500 grammes de panade (frangipane) ; 4 blancs d'œufs ; 15 grammes de sel, 4 grammes d poivre, 1 demi-gramme de muscade.

Procédé : Piler la graisse avec la panade et les blancs ; adjoindre ensuite la chair de brochet et l'assaisonnement. Travailler vigoureusement au mortier ; passer au tamis, et lisser e terrine à la spatule.

Farces pour Mousselines.

Proportions. — 1 kil. net chair de poisson (soit saumon truite, merlan, soles, etc.) ; 4 à 5 blancs d'œufs, 1 litre 1/4 d crème ; 10 grammes de sel ; 3 grammes de poivre blanc.

Procédé : Piler la chair avec l'assaisonnement, et ajouter le blancs petit à petit. Passer au tamis fin, lisser la farce dans un sauteuse et la tenir en pleine glace pendant 2 heures. La relâche ensuite avec la crème, en la travaillant doucement jusqu'à incorporation complète.

Observation. — Cet appareil de farce mousseline peut être fait à la panad ce qui en augmente le rendement, mais par contre en atténue la finess Dans ce cas les proportions sont les suivantes : 1 kil. de chair de poiss (poids net) ; 450 grammes de panade C (frangipane), 4 blancs d'œufs ; 15 gram mes de sel ; 4 grammes de poivre ; 1 litre et demi de crème. Ces apparei mousseline se couchent à la cuiller, ou se pochent au bain-marie, en moul à douilles beurrés. Le temps de pochage est naturellement réglé par la co tenance des moules ; mais il peut être fixé approximativement à 35 ou minutes pour un moule de 1 litre ; à 12 minutes pour moules à dariol d'une contenance de 7 à 8 centilitres, et à 15 minutes pour moules à baba autres d'une contenance de 1 décilitre.

Mousselines de Crustacés.

Proportions et préparation identiques à celles des mousselines de poissons. L'accompagnement qui leur convient le mieux, est la « sauce à l'américaine », laquelle est tirée des carcasses de crustacés dont on a pris les chairs, traitées tout comme le homard à l'américaine.

Théorie de la Friture pour Poissons

La friture usitée pour le poisson est celle qui, ayant servi, se trouve trop colorée pour le traitement d'autres articles. Toute friture d'ailleurs est bonne, pourvu qu'elle soit bien clarifiée, mais la friture idéale pour le poisson (surtout pour les petits) est l'*huile*, dont le calorique atteint 290° sans brûler, tandis que celui de la friture ordinaire ne peut dépasser 180°.

Les poissons destinés à être frits doivent être d'abord trempés dans le lait salé, puis roulés dans la farine. De ceci, il résulte une enveloppe croustillante et dorée qui emprisonne les vapeurs aromatiques formées pendant la cuisson du poisson. En Angleterre, on pane tous les poissons pour friture à l'anglaise. Le poisson est ouvert légèrement de chaque côté de l'arête, ou ciselé en croix s'il s'agit de poissons plats (limandes, etc.). Il est ciselé plus ou moins profondément, selon la grosseur du sujet, s'il s'agit de merlans, brochetons, etc. : Ceci pour faciliter la pénétration du calorique de la friture.

Le degré de calorique de la friture doit toujours être proportionné à la grosseur du poisson : plus celui-ci est petit et plus la friture doit être chaude pour assurer le *saisissement*. Tels petits poissons, comme nonats et withe baïts, doivent être plongés à friture fumante.

La quantité de friture est subordonnée à la quantité ou au volume des poissons à frire. Elle doit, en tous cas, être assez abondante pour que le, ou les poissons, y puissent flotter à l'aise. — Le soin de décanter et passer la friture après chaque service, ne doit pas être négligé, parce que la farine qui se détache des poissons plongés dedans, forme un résidu qui porterait la graisse à brûler et la rendrait inutilisable.

Les poissons frits s'accompagnent toujours de persil frit et de demi-citrons cannelés. Ils doivent être épongés et salés en sortant de la friture, puis dressés sur serviette ou assises spéciales en papier.

SÉRIE DES POISSONS D'EAU DOUCE

PRÉPARATIONS HORS SÉRIE

Matelotes types.

(Prop. pour 1 service de 10 personnes : 2 kil. poisson seul ou panachés).

Observation. — Nous plaçons la matelote en tête des poisson d'eau douce, parce que presque tous ceux-ci peuvent être traité par ce mode, et que la préparation est la même pour tous. Seul, l temps de cuisson diffère, selon l'espèce et la nature du poisson on doit donc, dans une matelote qui comporte plusieurs espèces commencer à cuire celles à chair ferme; et ajouter, au bout d'u temps calculé, celles dont la chair est tendre; de façon que toute atteignent au même instant, leur à point de cuisson.

Bien que les proportions des court-bouillons aient été fixées nous établissons celles qui conviennent pour les cuissons des ma telotes ci-dessous.

Procédé de cuisson : Le, ou les poissons étant habillés et tron çonnés comme il convient, les ranger dans un plat à sauter avec 200 grammes d'oignons émincés ; 1 bouquet composé d 20 grammes queues de persil, fragments de thym et de laurier 4 gousses d'ail; 8 grammes de sel; 2 grammes de poivre e grains. — Mouiller d'un litre de vin rouge ou blanc, selon le genr de la matelote; faire partir en ébullition, ajouter 1 décilitre d cognac et flamber. Terminer la cuisson à couvert et, quand le poissons sont cuits, changer les tronçons de casserole, et passe la cuisson pour finir la matelote, selon l'une des deux méthode qui lui sont applicables : la Marinière ou la Meunière.

La différence à établir entre elles, est que *la Marinière* comport la garniture ordinaire des matelotes, et que sa sauce se traite pa réduction (voir *sauce Matelote*), tandis que *la Meunière* ne comport généralement pas de garniture, et se lie invariablement au beurr manié; à raison de 100 grammes de beurre et 60 grammes d farine, au litre de cuisson de poisson.

Matelotes diverses.

Canotière. — Cuisson au vin blanc flambée au cognac. Réduction aux deux tiers, liaison au beurre manié, et mise à point avec 200 grammes de beurre au litre de sauce. — Garniture : champignons; petits oignons glacés au beurre, écrevisses et tout petits goujons panés en manchons. (Comporte anguille et carpe seulement.)

Marinière. — Cuisson au vin blanc et cognac. Traitement de la sauce par réduction, et liaison au velouté de poisson. — Garniture : champignons; petits oignons, écrevisses, et croûtons en cœurs frits. (Comporte une seule espèce de poissons, ou un panachage.)

Nota. — Cette matelote se fait également au vin rouge avec liaison à l'espagnole.

Meunière. — Cuisson au vin rouge et flambage au cognac. — Liaison au beurre manié. — Garniture : écrevisses et croûtons. (Comporte classiquement poissons blancs et anguilles.)

Meurette. — Cuisson au vin rouge flambée au marc — Liaison au beurre manié, et entourage de croûtons carrés en pain de ménage, beurrés, passés au four, et frottés d'ail. (Comporte tous poissons.)

Normande. — Cuisson au cidre flambée au calvados. Cuisson réduite liée au velouté de poisson, et mise à point avec 1 décilitre et demi de crème au litre de sauce. — Garniture : champignons ; moules et huîtres ébarbées ; écrevisses et petits croûtons en cœurs frits. (Comporte soles, grondins et petit congre.)

Pochouse. — Cuisson au vin rouge, flambée à l'eau-de-vie. Liaison à la meunière. — Garniture : lard de poitrine en dés, champignons, oignons glacés ; croûtons comme pour la Meurette. (Tous poissons).

Waterzoï. — L'équivalent de la bouillabaisse, dans les pays flamands et hollandais.

Éléments : Poissons aussi frais que possible (anguille, brocheton, carpe, tanche, etc.), nettoyés, tronçonnés, marqués en cuisson avec eau et à couvert (soit 1 litre pour 2 kil.) ; 12 grammes de sel, 3 grammes de poivre, 1 bouquet comprenant 50 grammes

de queues de persil et 15 grammes de sauge, 150 grammes d
blanc de céleri émincé très fin, et 100 grammes de beurre. —
Cuisson : la conduire assez vivement pour que la réduction d
mouillement soit à point, à l'instant de l'à-point des poissons. A
cas où elle n'y serait pas complètement, mettre à point de liaiso
avec un peu de biscotte en poudre — *Service :* tel que, après avoi
retiré le bouquet. Tartines de pain beurrées en même temps.

Alose.

(*Prop. pour 10 personnes : 1 kil. 200 à 1 kil. 500.*)

Boulangère. — Vidée, ciselée, assaisonnée et marquée e
poissonnière beurrée, sur lit d'oseille ciselée crue (500 grammes
semée de 100 grammes d'oignons hachés finement. Recouvri
d'oseille et d'oignons, ciselés et hachés de même (même poids qu
ci-dessus) ; 200 grammes de beurre en parcelles, et un verre d
vin blanc. Fermer avec bardes de lard, et cuire au four (four
bois de préférence) pendant 4 heures.

Farcie. — Vidée, ciselée, emplie de farce à poissons A, as-
saisonnée, emballée en feuille de papier huilé, et cuite au fou
pendant 35 à 40 minutes. — Sauce Bercy comme accompagnement

Grillée Maître d'Hôtel. — Ciselée, assaisonnée, huilée e
grillée à feu doux. Temps nécessaire : 35 à 40 minutes. — Ou
bien : détaillée en tranches de 1 centimètre et demi d'épaisseur
marinées pendant 1 heure avec aromates, huile et citron. —
Temps de cuisson : 8 à 10 minutes. Accomp. : Beurre maître d'hô-
tel en saucière pour pièce entière ; dessous pour pièce détaillée.
Plat bordé de citron dans les deux cas.

Grillée à l'Oseille. — Traitée comme ci-dessus, entière ou
détaillée. — Accomp. : à part : 600 grammes d'oseille fondue e
braisée servie en timbale ; 100 grammes de beurre fondu serv
en saucière.

Provençale. — Vidée, emplie de farce à poissons A, légèrement
alliacée, braisée en plaque avec 300 grammes de tomates concas-
sées, 1 décilitre et demi de vin blanc et 3 cuillerées à bouche
d'huile. Pièce et garniture assaisonnées de sel et poivre. — Ac-
comp. : le fonds de braisage, réduit, monté avec 2 cuillerées
d'huile et 50 grammes de beurre d'anchois, et la garniture de
tomates. Persil concassé.

Anguille.

(*Prop. pour 1 service : 1 kil. 200 à 1 kil. 400.*)

Beaucaire (à la). — Désossée entière et à cru, garnie de farce de merlans au beurre, additionnée de 125 grammes de champignons crus hachés et pressés, à la livre de farce. Recousue et fixée en volute; raidie au beurre et braisée en terrine avec 1 cuillerée d'échalote hachée, 2 décilitres de Pouilly, petit verre de cognac, 150 grammes de beurre, 100 grammes de petits champignons crus, et 20 tout petits oignons rissolés au beurre à l'avance. — Se sert dans la terrine.

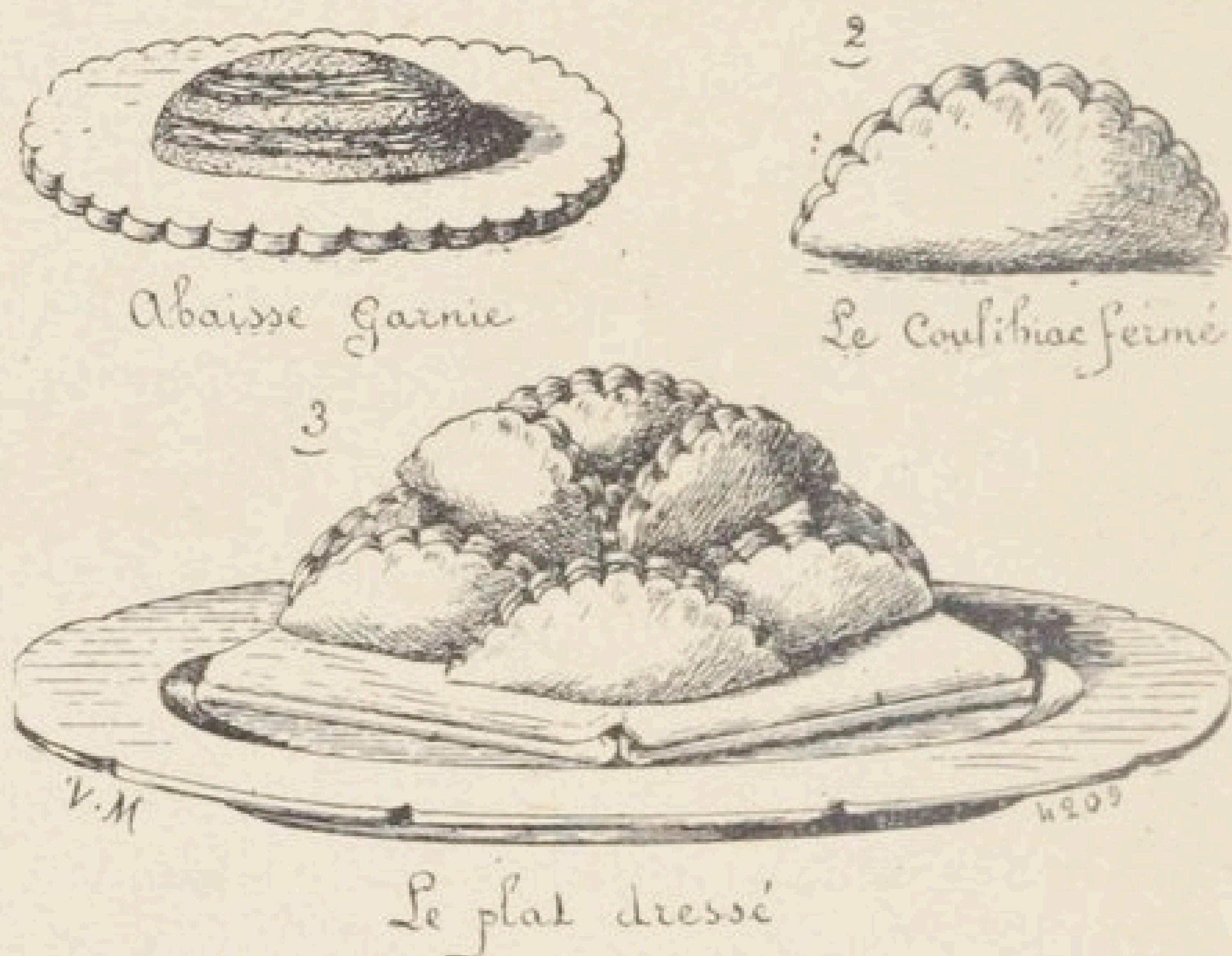
Benoîton. — L'anguille désossée. Les filets détaillés en aiguillettes de 10 centimètres de longueur, tordus en vrilles, assaisonnés, farinés et frits. Dresser en buisson avec persil frit. — Accomp. : Réduction à 1 décilitre de 3 décilitres de vin rouge avec 100 grammes d'échalotes et 10 grammes de queues de persil hachés. Passer au tamis ou au chinois et monter la sauce avec 150 grammes de beurre. — Servir en saucière.

Coulibiac (d') A. — L'anguille désossée et les filets escalopés. — Avec 600 grammes de pâte à brioche commune, ferme, et sans sucre, faire une abaisse rectangulaire de 30 centimètres de long sur 15 à 16 de large. Garnir le milieu comme un pantin, et en procédant par couches successives de : 150 grammes de kache de semoule; 150 grammes d'oignons et champignons (moitié de chaque), hachés, passés au beurre, et froids; 100 grammes de vésiga trempé, cuit et haché; 2 œufs durs hachés (blancs et jaunes) ; et les escalopes d'anguille légèrement raidies au beurre (chose facultative). Fermer en ramenant l'un sur l'autre les bords de l'abaisse légèrement mouillés pour assurer la soudure ; retourner le coulibiac sens dessus-dessous, pour que la soudure se trouve dessous, et poser sur plaque. Laisser fermenter la pâte pendant 20 minutes et, au moment de mettre au four, badigeonner la surface du coulibiac de beurre fondu, et saupoudrer légèrement de chapelure fine. Ménager une ouverture dessus pour l'échappement de la vapeur.

Four de bonne chaleur moyenne (chaleur d'âtre surtout). — — Temps de cuisson : 35 minutes environ. — 10 minutes après que le coulibiac est retiré du four, introduire dans l'intérieur 4 cuillerées de beurre fondu.

Coulibiac (d') **B**. — Les mêmes éléments de garniture que pour le coulibiac A. — Avec 700 grammes de rognures de feuilletage bien reposées, faire une abaisse ronde de 25 centimètres de diamètre, en tenant les bords un peu plus minces que le centre. Garnir comme ci-dessus ; fermer l'abaisse en chausson, en pliant les bords légèrement mouillés en bourrelets. Ménager une ouverture, dorer, rayer et cuire à bon four moyen. Temps de cuisson : 30 à 35 minutes. — Introduire du beurre fondu comme dans le coulibiac en pâte à brioche.

Coulibiacs (d') Petits. — Détailler, en abaisses rondes cannelées de 12 centimètres de diamètre, 500 grammes de pâte à brioche



sans sucre. Garnir des éléments indiqués ci-dessus, en mettant 2 petites escalopes d'anguille dans chaque coulibiac. Fermer en pâté russe, c'est-à-dire la soudure en haut et au centre. Laisser lever la pâte, et traiter comme le coulibiac A.

Pour les petits coulibiacs en rognures de feuilletage : abaisses de mêmes dimensions (12 centimètres de diamètre), mêmes garnitures et fermeture (soudure en haut). Temps de cuisson pour l'un et l'autre : 18 minutes à four moyen.

Durand (à la). — Anguille en tronçons de 7 centimètres, désossés, farcis (farce de brochet ou de merlan), remis en forme, enveloppés en mousselines et ficelés. Les pocher dans une mirepoix bordelaise, étuvée au beurre, mouillée de deux tiers de vin de Pouilly et un tiers d'eau. — Déballer et glacer les tronçons au four avec 25 grammes de beurre et 2 cuillerées de cuisson réduite.

— Accomp. : La cuisson réduite aux deux tiers (bordelaise comprise), montée avec 150 grammes de beurre, et légèrement relevée au cayenne.

Florimond (à la). — Grosse pièce ciselée, marinée au citron 1 heure à l'avance, enveloppée de papier huilé, roulée en cerceau et rôtie au four. Accomp. et garniture : 150 grammes de beurre maître d'hôtel, additionné de 80 grammes d'échalotes tombées au vin blanc et passées à l'étamine. Grosses rondelles de pommes de terre cuites au beurre à cru.

Frites. — Toutes petites anguilles ciselées, embrochées en 8 et traitées comme poissons frits ordinaires. Dresser avec persil frit. — Accomp. facultatif : purée d'oseille braisée.

Frite à l'Anglaise. — Anguille désossée. Les filets en aiguillettes marinées pendant 1 heure avec assaisonnement, aromates, huile et citron. Paner à l'anglaise et frire. — Accomp. : sauce bâtarde au beurre d'anchois.

Gourmets (des). — Anguille divisée en tronçons de 8 centimètres, pochés au court-bouillon au chablis ; désossés après cuisson et mis dans un demi-litre de sauce béchamel, avec les queues de 20 belles écrevisses cuites comme pour bisque. Mise à point avec beurre d'écrevisses tiré des carcasses (50 grammes de beurre).

Matelote (en). — Traitement selon le genre. (Voir *Matelotes*.)

Melunoise. — Grosse pièce ciselée, marinée 1 heure à l'avance, roulée et ficelée en spirale, et rôtie au four. — Accomp. à part : sauce Robert maigre. Plat bordé de cornichons.

Ménagère. — Anguilles moyennes tronçonnées en parties de 7 à 8 centimètres. Ciseler, assaisonner et griller à cru. Accomp. : beurre maître-d'hôtel additionné d'une cuillerée de moutarde par 100 grammes. Plat bordé de cornichons.

Meunière. — Anguilles petites, tronçonnées, assaisonnées, farinées et cuites au beurre. — Accomp. : beurre noisette acidulé au citron ; persil haché.

Orly. — Petites anguilles désossées. Les filets détaillés en aiguillettes, légèrement aplaties, assaisonnées, panées à l'anglaise ou trempées à la pâte à frire et frites — Accomp. : sauce tomates.

Observation. — L'apprêt des « Orly » varie, non pas selon le goût de l'ouvrier, mais selon les exigences qui se manifestent dans chaque maison. En

principe, tout filet de poisson traité par ce mode devrait être pané à l'anglaise, mais il est tout aussi bien enrobé de pâte à frire ; et même, en certains endroits, simplement fariné. Seulement, l'accompagnement est et reste invariablement une sauce tomates.

Pâté chaud (d'). — Anguilles désossées et les filets divisés en escalopes de 5 centimètres qui sont piquées aux truffes, assaisonnées, marinées pendant 2 heures avec vin blanc, cognac et filet d'huile, et épongées pour être raidies au beurre avec une cuillerée d'échalotes et persil hachés. Foncer un moule à pâté long avec pâté à foncer ordinaire ; tapisser les parois avec farce de brochet truffée, additionnée de 100 grammes de beurre d'anchois au kilo et garnir le pâté, en alternant escalopes piquées et couches de farce. Ajouter la marinade ; arroser la dernière couche de farce de deux cuillerées de beurre fondu ; couvrir comme un pâté ordinaire, en faisant le couvercle en feuilles de pâte et dorer. Temps de cuisson : 2 heures à four moyen. — Accomp. : sauce demi-glace. — Peut se faire pour froid.

Pâté chaud (d') à l'anglaise (Eel pie). — Anguilles désossées et les filets détaillés en escalopes de 8 centimètres. Les blanchir à l'eau salée, égoutter, rafraîchir et les assaisonner de : 12 grammes de sel, 5 grammes de poivre, 1 gramme de muscade et 1 cuillerée de persil haché. Les ranger par couches dans un plat long creux, en les alternant de tranches d'œufs durs, assaisonnées de même (8 œufs). Ajouter : vin blanc, assez pour que la garniture du pâté soit presque baignée, 25 grammes de beurre, et couvrir d'une abaisse de feuilletage. Dorer et rayer. — Temps de cuisson à four moyen : 1 heure et demie.

Au moment de servir, introduire dans le pâté 2 décilitres de demi-glace à l'essence de poisson. Se fait également pour froid.

Pompadour (à la). — Grosse anguille ciselée, roulée, court-bouillonnée au vin blanc et refroidie en cuisson. Égouttée, épongée, enrobée d'une Villeroy soubisée, et panée à l'anglaise (mie de pain fraîche et très fine). Traiter en temps utile par la friture pour : assurer en même temps le réchauffement de l'anguille et la coloration de l'enveloppe. Dressage sur serviette avec persil frit au milieu. — Garniture : petites croquettes dauphine rondes autour. — Accomp. à part : sauce béarnaise tomatée. — Se fait également en tronçons par le même procédé.

Pêcheuse (terrine d') (à la). — Anguille en tronçons de 3 cen-

timètres. Faire rissoler au beurre 20 petits oignons, 150 grammes de lard de poitrine en lardons blanchis, et 200 grammes de champignons crus coupés en coins. Égoutter, raidir les morceaux d'anguille assaisonnés dans le même beurre ; poudrer d'une demi-cuillerée de farine, cuire un instant, et mouiller de 2 décilitres de vin blanc et 2 décilitres de fumet de poisson. Réunir le tout en terrine en terre avec : 100 grammes de beurre, 1 gousse d'ail broyée, 1 bouquet garni. Luter l'ustensile d'un bourrelet de pâte et cuire au four pendant trois quarts d'heure. Se sert dans la terrine, après avoir retiré le bouquet.

Rouennaise (à la). — Anguille en anneau, pochée en mirepoix au vin rouge et glacée au four. — Garniture : huîtres ébarbées, escalopes de laitances pochées et champignons. Sauce tirée de la cuisson réduite, et liée à l'espagnole. — Bordure d'éperlans (sans têtes) à la meunière, autour de l'anguille.

Sainte-Menehould (à la). — Pièce entière ou tronçonnée, pochée à moitié en court-bouillon au vin blanc. Égouttée, épongée, trempée au beurre fondu, passée à la mie de pain mélangée de champignons crus hachés et pressés, et grillée doucement. — Accomp. : sauce hachée additionnée de filets d'anchois en dés. Plat bordé de cornichons.

Sénonaise (à la). — Anguille roulée ou tronçonnée, pochée au court-bouillon au vin rouge fortement aromatisé, et glacée au four. — Accomp. : la cuisson réduite légèrement liée au beurre manié, montée avec 100 grammes de beurre et 40 grammes de beurre d'anchois.

Suffren (à la). — Finement piquée de filets d'anchois et pochée en court-bouillon au vin blanc, cuit à l'avance. Glacer au four. — Accomp. : la cuisson passée, réduite, liée avec 2 décilitres de purée de tomates, montée avec 125 grammes de beurre, et finie avec une cuillerée d'essence d'anchois. Relever légèrement au cayenne.

Tartare (à la). — Pochée entière ou tronçonnée, en court-bouillon au vin blanc. Paner à l'anglaise, frire, et dresser avec persil frit. — Accomp. : sauce tartare.

Tourte (d') **à la Saint-Martin.** — Abaisse de pâte à foncer de 15 à 18 centimètres de diamètre, masquée de farce de brochet aux fines herbes. Garnir d'escalopes d'anguilles assaisonnées et

raidies au beurre avec 100 grammes d'oignons et 50 grammes d'échalotes, déjà étuvés au beurre. Ajouter champignons crus escalopés, recouvrir de farce; rapporter une seconde abaisse de pâte, et fermer en bourrelet. Dorer et rayer. Temps de cuisson à four moyen : 35 minutes. Introduire 2 ou 3 cuillerées de beurre fondu dans la tourte en la sortant du four.

Romaine (à la). — Petites anguilles en tronçons assaisonnés et raidis au beurre. Ajouter un litre petits pois fins fraîchement écossés, 1 laitue émincée, 100 grammes de beurre, 2 décilitres vin blanc, et cuire à l'étouffée. Lier légèrement au beurre manié et servir en timbale.

Vénitienne (à la). — Anguille roulée ou tronçonnée pochée au court-bouillon au vin blanc et glacée au four. — Garniture : champignons et laitances en gros dés. Sauce Vénitienne.

Vert, liées (au) **A.** — Petites anguilles dépouillées, décapitées et en tronçons de 5 centimètres. Faire revenir, dans 50 grammes de beurre, les herbes suivantes ciselées : 100 grammes d'oseille épluchée ; 10 grammes persil ; 5 grammes cerfeuil ; 2 grammes estragon ; 5 grammes pimprenelle ; 25 grammes orties tendres ; 5 grammes sarriette ; 1 gramme thym vert, 5 grammes de sauge verte. Raidir les anguilles dans les herbes fondues ; ajouter 1 demi-litre vin blanc, 8 grammes sel, 1 gramme poivre, et laisser cuire pendant 10 minutes. Lier avec 4 jaunes et filet de jus de citron, et débarrasser en terrine. — Se servent généralement froides.

Vert (au) **B, à la flamande.** -- Anguilles (petites) préparées comme ci-dessus, et raidies avec 50 grammes de beurre. Mouiller de 1 demi-litre de bière; assaisonner, et cuire pendant 10 minutes. Ajouter au dernier moment les herbes mentionnées à la formule A, hachées grossièrement. Laisser donner quelques bouillons; lier la sauce à la fécule si elle est trop claire, et débarrasser en terrine.

Barbeau et Barbillon.

Barbeau à la Bourguignonne. — Marquer en poissonnière beurrée avec épluchures de champignons, bouquet garni,

et mouiller au vin rouge à mi-hauteur. Ajouter 25 grammes de beurre par litre de vin et braiser doucement. — Accomp. : la cuisson réduite légèrement liée au beurre manié et montée au beurre.

Barbeau sauces diverses. — Se traite par le court-bouillon au vinaigre, et s'accompagne le plus généralement d'une sauce blanche bâtarde aux câpres, ou d'une hollandaise. Pommes à l'anglaise.

Barbillon. — Est le plus souvent un élément des matelotes panachées.

Barbillon grillé. — Ciselé, assaisonné, arrosé d'huile et grillé doucement. — Accomp. : presque toujours un beurre maître d'hôtel, additionné de 25 grammes d'échalotes hachées et blanchies par 100 grammes ; ou d'un beurre d'échalotes.

Barbillon Meunière. — Se prennent tout petits, et se traitent comme les autres poissons à la meunière.

Barbillon rôti. — Piqué de filets d'anchois, assaisonné, arrosé d'huile, et rôti au four. — Accomp. : beurre d'anchois.

Blanchaille.

Petit poisson genre clupée, très abondant dans la Tamise et sur toutes les côtes de la mer du Nord, et qui ne doit pas être confondu avec le White bait. — Se sert frit et très croustillant, comme deuxième poisson dans les dîners. Son assaisonnement doit être fortement cayenné.

Brême.

Poisson très commun qui s'utilise accidentellement dans les matelotes, et se sert plus particulièrement grillé avec sauce échalotes.

Brochet.

Le brochet ne tient pas, dans la cuisine moderne, la place qu'il tenait dans l'ancienne cuisine ; pourtant, certaines de ses préparations méritent d'être conservées. Faire choix, autant que pos-

sible, de pièces pesant de 2 à 3 kil. et, en tous cas, ne dépassant pas 7 à 8 kil., à moins qu'elles ne soient spécialement destinées à des farces.

Batelière (à la). — En tranches minces, prises sur brochet moyen; marinées à l'avance, enrobées de pâte à frire, et frites au moment, en tenant la pâte très sèche. Se sert sans accompagnement.

Bleu (au). — Brochet moyen autant que possible, tordu en S et traité selon la formule. (Voir *Poissons au bleu.*) — Accomp. : beurre fondu s'il est servi chaud, et sauce ravigote à l'huile s'il est servi froid.

Côtelettes (de) **Soubise**. — Moules beurrés, forme côtelette, foncés en farce fine de brochet, garnis d'un salpicon de champignons et truffes, lié à l'allemande serrée, et recouvert de farce. Pocher, démouler et éponger pour passer dans le beurre fondu d'abord et paner à l'anglaise ensuite. Colorer au beurre clarifié, dresser en turban et papilloter. — Accomp. : soubise, à part.

Filets (de) **à la Régence**. — Filets en doubles escalopes ovales, dépouillés et contisés aux truffes. Pocher, couverts d'un papier beurré, avec vin blanc et cuisson de poisson. Arroser de temps en temps ; glacer au dernier moment et dresser en couronne avec garniture Régence A au milieu. Entourer de petites écrevisses troussées.

Grenadins (de). — Escalopes de filets de forme bien ovale, piquées aux truffes et pochées au vin blanc, cuisson de poisson et beurre. Glacer au dernier moment et dresser en turban. — Accomp. : toutes sauces ou garnitures convenant au brochet.

Grenadins (de) **à l'Oseille**. — Escalopes comme ci-dessus, piquées de filets de cornichons et filets de rouge de carottes blanchis. Faire raidir vivement au beurre clarifié, et compléter la cuisson avec fumet tiré des débris. Glacer et dresser en couronne avec, au milieu, une sauce tirée de la cuisson réduite, additionnée de 1 décilitre de velouté de poisson, et finie dans le plat de pochage avec 150 grammes de beurre. — Accomp. : purée d'oseille à part.

Matelote (de). — Se traite selon l'un des deux genres indiqués.

Matelote (de) **à la Rémoise**. — Petit brochet tronçonné,

cuit en court-bouillon au champagne fortement aromatisé. La sauce traitée à la marinière par réduction de cuisson. — Garniture : Laitances pochées, champignons, lames de truffes et croûtons en cœurs frits au beurre.

Montebello (grosse pièce de relevé). — Empli de farce à poisson, dépouillé aux deux tiers, sur un côté ou les deux, selon qu'il est pour être dressé sur le côté ou sur le ventre. Masquer la partie mise à nu d'une couche de farce fine et la garnir entièrement de filets de soles aplatis, parés de mêmes dimensions et contisés aux truffes. Braiser au vin blanc sur fonds d'aromates et à couvert, pour conserver les filets bien blancs. Dresser avec hatelets d'écrevisses, crevettes et truffes. — Garniture autour : croquettes de queues de crevettes forme méplate, barquettes de laitances et écrevisses troussées. — Sauce : velouté de poisson fini au beurre d'anchois, avec huîtres pochées et ébarbées dedans.

Normande. — Petit brochet empli de farce A, bardé et braisé au vin blanc sur fonds d'aromates. Dépouiller, dresser et entourer d'une garniture à la Normande. La sauce additionnée de la cuisson passée et réduite.

Pain (de) **à l'Ancienne**. — Farce de brochet au beurre, truffée, selon proportions indiquées, pochée en moule à cylindre uni beurré. — Garniture : petits champignons entiers et lames de truffes sur le pain. — Sauce blanche bâtarde comme accompagnement.

Pain (de) **à la Nemours**. — Farce de brochet à la crème, pochée en moule historié beurré, décoré aux truffes. — Garniture de petites croquettes de queues de crevettes, grosseur d'une noix, panées à la truffe, au pied du pain. Sauce crevettes dans le puits. — Le plat bordé d'une bordure tremblée en pomme duchesse, colorée au four.

Persil (au) **A**. — Brochet détaillé en tranches, pochées à l'eau de sel. — Accomp. : beurre noisette (250 grammes) additionné de 100 grammes de pluches de persil, quand il est à son maximum de cuisson. Citron à part.

Persil (au) **B**. — Court-bouillonné entier ou tronçonné, avec forte aromatisation de persil. — Accomp. : pommes à l'anglaise et sauce persil.

Quenelles (de) **à la Morland**. — Quenelles en farce au

beurre un peu ferme, fourrées d'une purée de laitances truffée. Forme ovale, et 70 grammes de farce par quenelle. Passées à l'œuf, panées à la truffe hachée, et cuites au beurre clarifié, sans pochage préalable. Dresser en turban. — Accomp. : purée de champignons claire au milieu. Le plat bordé d'une ligne tremblée en appareil duchesse, coloré au four.

Quenelles (de) **à la Lyonnaise.** — Quenelles à la cuiller en godiveau lyonnais, pochées à l'eau salée. Se servent avec une sauce quelconque de poisson, après avoir mijoté pendant 10 minutes dans cette sauce pour atteindre leur gonflement caractéristique. Si elles sont servies avec une sauce liée où elles ne peuvent être mises qu'au moment, elles sont mises à gonfler à l'avance dans un récipient fermé, avec une quantité relative de fumet de poisson.

Sauces diverses. — Câpres, Génevoise, Hollandaise, Huîtres, Ravigote, Vénitienne.

Brocheton.

Martinière (à la). — Ciselé, et mariné 1 heure à l'avance avec aromates, vin blanc et filet d'huile. Éponger et griller en arrosant d'huile. — Accomp. : sauce mayonnaise additionnée de lobes de noix épluchés et hachés.

Tartare (à la). — Traité comme ci-dessus. — Accomp. : sauce tartare.

Valvins (à la). — Dépouillé sur un côté, piqué avec filets d'anchois ; enveloppé en feuille de papier huilée et rôti au four. — Accomp. : sauce ravigote relevée, ou simplement beurre maître d'hôtel.

Carpe.

(*Prop. pour 1 service : 1 kil. 5 à 600 en une ou plusieurs pièces.*)

Ancienne (à l'). — Méthode fantaisiste de l'ancienne Ecole, qui n'est guère usitée aujourd'hui qu'à titre d'originalité, et qui se résume en ceci : détacher la tête et la queue du poisson et, avec les chairs du corps, apprêter une farce au beurre. Dresser cette farce, tenue un peu ferme, sur un fond *ad hoc*, en reconstituant la forme du corps de la carpe ,et garnir l'intérieur d'une *Régence*, liée d'une espagnole au fumet de poisson, serrée. Rapporter tête

et queue et les souder dans la farce du pain ; décorer celui-ci en croissants de truffes de grandeurs graduées pour imiter les écailles, arroser de beurre fondu, couvrir de minces bardes et de papier beurré, et pocher à four doux. — Accomp. : sauce génevoise.

Alsacienne (à l'). — Carpes moyennes, emplies de farce B, pochées avec vin blanc et fonds de poisson par moitié. — Garniture autour des carpes : choucroute braisée tenue bien blanche et pommes à l'anglaise. — Sauce tirée de la cuisson réduite, liée au beurre manié, et légèrement montée au beurre.

Bière (à la). — En pièce entière ou en filets ; braisés sur 150 grammes d'oignon émincé, étuvé à blanc, semé au fond de la poissonnière, et additionné de 25 à 30 grammes de pain d'épice coupé en dés. Ajouter comme condimentation 50 grammes de céleri émincé, bouquet garni et mouiller à hauteur de bière légère. — Garniture : les laitances pochées et escalopées. — Sauce : le fonds liquide et aromatique du poisson, réduit d'un bon tiers et passé au tamis, puis monté avec 150 grammes de beurre environ.

Bleu (au). — Traitement des poissons au bleu. — Accomp. ordinaires. En chaud : beurre fondu ; en froid : sauce ravigote.

Canotière (à la). — Petites carpes du poids de 4 à 500 grammes, emplies de farce B. Ciseler finement, coucher sur plat beurré semé d'échalote, assaisonner et traiter comme Bercy, après avoir entouré les poissons d'une vingtaine de petits champignons tournés et crus. Saupoudrer de chapelure fine 5 minutes avant fin de cuisson, et arroser de beurre pour former gratin. — Garniture : petits goujons en manchons, petites écrevisses sans être troussées et le plat bordé de détails fantaisistes en feuilletage à blanc.

Chambord (à la) (grosse pièce de relevé). — *Carpe miroir* de toute préférence, emplie de farce fine de poisson additionnée de 250 grammes de laitances passées au tamis, et 125 grammes champignons crus hachés au kilo de farce. Recoudre, et piquer ou clouter de truffes, les chairs des filets mises à nu, en plein corps. Ou bien masquer de farce et simuler lés écailles en croissants de truffes. Poser sur grille beurrée et braiser sur fonds d'aromates, avec mouillement aux deux tiers de la hauteur du poisson, de vin rouge et fonds de poisson (deux tiers vin et un tiers de fonds). Glacer au dernier moment. — Garniture autour de la pièce dressée sur fond de riz : 10 quenelles à la cuillère en farce truffée ; 4 quenelles dé-

corées, 20 truffes en olives glacées, 10 goujons en manchons, 10 morceaux de laitance frits à l'anglaise ou à la Villeroy, 10 petits champignons cannelés, 10 écrevisses troussées. Hatelets à volonté avec éléments de la garniture. — Sauce : Génevoise, tirée du fonds de cuisson réduit.

Juive (à la), **Mode Israélite A.** — 2 carpes moyennes détaillées en tronçons de 1 centimètre d'épaisseur. En turbotière : 150 grammes d'oignons et 50 grammes d'échalotes hachés passés dans 2 décilitres d'huile et à blanc. Singer de 70 grammes de farine, cuire un instant et mouiller de 1 litre de vin blanc et autant de fonds de poisson ou d'eau. Assaisonner selon mouillement, relever d'une pointe de cayenne; ajouter 20 grammes d'ail broyé, bouquet garni, et faire partir en ébullition. Mettre les tronçons en cuisson, avec nouvelle addition de 2 décilitres d'huile; cuire doucement pendant 25 minutes, puis sortir les tronçons et reformer les carpes sur plat en rajustant ces tronçons. Réduire la cuisson aux deux tiers; la monter hors du feu avec 3 décilitres d'huile, verser sur les carpes et laisser prendre en gelée. Persil concassé en servant.

Juive (à la) **au Persil B.** (*Chârôf*). — Même traitement que ci-dessus, en additionnant la cuisson des carpes de 100 grammes de pluches de persil, et en couvrant les poissons d'un abondant semis du même en servant.

Juive (à la) **à l'Orientale C.** — Traitement comme à la formule A. Additionner finalement la cuisson des carpes de 3 grammes de safran, et 60 grammes d'amandes hachées.

Juive (à la) **aux Raisins D.** (Carpe *sis et sauer*). — Traitement comme à la formule A. Ajouter à la cuisson réduite et montée à l'huile : 30 grammes de sucre en poudre, demi-décilitre de fort vinaigre réduit, 80 grammes de raisins de Malaga épépinés, 100 grammes de Corinthe et Smyrne par moitié, gonflés à l'eau tiède à l'avance.

Parisienne (à la). — Grosse pièce emplie de farce ordinaire, et dépouillée aux deux tiers. Les chairs mises à nu, légèrement masquées de farce, et décor en écailles de truffes. Braiser sur fonds d'aromates avec chablis et fonds de poisson, et glacer au dernier moment. — Garniture autour de la pièce : 12 croissants en farce de brochet à la crème, contisés aux truffes, 12 champignons can-

nelés, 12 petites truffes glacées. Hatelets d'écrevisses. — Sauce tirée du fonds réduit lié au velouté de poisson, avec addition de 20 huîtres pochées et ébarbées.

Polonaise (à la). — Pièce farcie, braisée sur fonds d'oignon et échalotes hachés (50 grammes d'oignons et 25 grammes d'échalotes), avec mouillement de 1 litre et demi de vin rouge et demi-litre de fonds de poisson. Ajouter bouquet garni et 100 grammes de pain d'épice en gros dés. — Sauce d'accomp. : 50 grammes de sucre cuit au caramel blond, dissous avec 1 décilitre de vinaigre, et le fonds réduit à 3 décilitres et passé au tamis, avec aromates et pain d'épice qui assure la liaison. Monter avec 100 grammes de beurre, et compléter avec pointe de cayenne et 50 grammes d'amandes effilées, grillées.

Quenelles (de) **à la Morland**. — Procédé des quenelles de brochet du même nom. La farce de brochet remplacée par farce mousseline de carpe.

Quenelles (de) **à la Rabelais**. — Moules ovales historiés et beurrés foncés de farce de carpe à la crème, garnis d'un salpicon de champignons et truffes serré à la béchamel soubisée à un tiers, et d'une escalope de laitance pochée. Recouvrir de farce (70 grammes par quenelle), pocher à l'eau bouillante pendant 20 minutes ; et éponger pour dresser en turban sur fond de pomme duchesse coloré au four. — Garnit. : 20 moules à la Villeroy en bordure ; le milieu du turban garni d'une friture de tout petits goujons, montée en pyramide avec bouquet de persil frit. Sauce vin blanc au Vouvray, condimentée d'épluchures de champignons, additionnée d'un tiers de soubise, liée de 6 jaunes et montée avec 200 grammes de beurre au litre. Relever au cayenne.

Royale (filets de, à la). — Les filets de 2 moyennes carpes, dépouillés, divisés en escalopes régulières, et pochées à couvert avec aromates, chablis et fonds de poisson. — Dresser en turban avec large lame de truffes cannelée et glacée sur chaque filet. — Garnit. : Escalopes de laitances pochées au court-bouillon au vin blanc, 10 champignons cannelés, 10 petites truffes en olives glacées. — Sauce normande, additionnée de la cuisson passée à la mousseline et réduite, comme accompagnement.

Sainte-Menehould (filets de). — Escalopes comme pour la formule ci-dessus, légèrement aplaties, enrobées d'une sauce

duxelles réduite en Villeroy. Paner à l'anglaise, frire et dresser sur serviette avec persil frit. — Accomp. : Sauce hachée maigre.

Laitances de carpe.

Selon leur destination, les laitances sont pochées au court-bouillon, au vinaigre ou au vin blanc, ou traitées à cru, après avoir été dégorgées à l'eau froide. Les courts-bouillons doivent être cuits à l'avance, pour diffusion de la note aromatique.

Beignets (de) **à la Villeroy.** — (Voir aux *Hors-d'Œuvre chauds.*)

Bordure (de) **à la Mornay.** — Sur plat rond ou ovale beurré, dresser une petite bordure mince en appareil duchesse. Dorer et colorer au four. Les laitances pochées et escalopées au milieu, napper de sauce Mornay, et traiter comme tout article à la Mornay.

Bouchées (de) **Monseigneur**. — (Voir aux *Hors-d'Œuvre chauds.*)

Caisses (de) **à la Nantua**. — Laitances pochées, escalopées, dressées en petites caisses porcelaine plissée, avec 2 belles queues d'écrevisses par caisse. Couvrir de sauce Nantua, et lame de truffes au centre.

Coquilles (de) **à la Parisienne**. — Dresser en coquilles (fond masqué de sauce) avec larges escalopes de champignons cuits. Couvrir de sauce vin blanc montée au beurre, additionnée de truffe hachée, et glacer.

Maréchale (à la). — Pochées, passées au beurre fondu, et roulées dans la truffe finement hachée. Paner à l'anglaise et colorer au beurre clarifié. — Accomp. : Sauce Périgueux.

Mazagran (de). — Bordure en appareil duchesse, garnie de laitances, champignons et truffes, saucés d'un velouté de poisson. Recouvrir de même appareil ; historier, dorer, et colorer au four. — La base entourée d'un cordon de tomates en servant.

Meunière (à la). — Assaisonnées à cru, et traitées comme tout article « à la meunière ».

Soufflés (de). — App. pour 10 caisses ordinaires : 250 grammes

de laitances pochées au vin blanc et passées au tamis ; 1 décilitre et demi de béchamel réduite, 3 jaunes et 4 blancs. — Temps de cuisson : 12 minutes. — L'appareil peut facultativement s'additionner d'une cuillerée de truffe hachée.

Esturgeon.

Poisson à chair ferme, sans grande saveur, qui ne se sert guère que braisé, ou en fricandeaux, grenadins, etc.

Fricandeau (d'). — Se traite exactement comme le fricandeau ordinaire, et peut s'accompagner de toutes les garnitures qui s'adaptent à celui-ci. S'accompagne aussi de garnitures spéciales aux poissons, d'olives noires, ou d'olives vertes farcies, etc.

Normande (à la). — On emploie pour cela les plus petits esturgeons pêchés sur les côtes de janvier à mars. — La pièce nettoyée, écaillée, vidée, et l'épine dorsale sectionnée par l'ouverture du ventre pour éviter la déformation du poisson. Braisée au court-bouillon au vin blanc, dépouillée au dernier moment, et glacée avec le fonds passé et réduit. — Garniture normande autour, et sauce normande à part.

Tortue (en). — Piqué de filets d'anchois et braisé en fricandeau sur fonds d'aromates. — Accomp. : Garniture et sauce Tortue.

Féra.

Poisson des lacs alpins et surtout du lac Léman, ayant une certaine analogie avec l'alose.

Se traite principalement en filets, et s'apprête : à l'*anglaise*, à la *meunière*, au *gratin*, à l'*hôtelière*, etc.

Goujon.

N'a guère d'autre destination culinaire que la friture ; ou il est simplement fariné et pané en manchons, pour élément de garniture. Quelquefois cependant on le prépare à la meunière après l'avoir assaisonné et fariné. Dans ce cas, il est arrosé de beurre noisette au moment de servir. La condition essentielle de son apprêt est de le tenir bien rissolé et croquant.

Lamproie.

Peut recevoir toutes les préparations de l'anguille. Elle est plus fine, plus grasse que celle-ci, et on doit l'échauder pour la dépouiller de son enveloppe visqueuse, et la faire dégorger soigneusement. Nous donnerons simplement, en ce qui la concerne, l'originale formule suivante :

Lamproie à la Solognote. — Limoner la lamproie, la diviser en tronçons de 15 centimètres, et mettre à mariner avec 3 cuillerées à bouche de vinaigre et 100 grammes d'amandes de pin (pignolis, celles-ci pilées et mouillées petit à petit avec le vinaigre). Ajouter sel et poivre, 2 feuilles de laurier, 2 brindilles de serpolet et laisser mariner pendant 6 heures, en retournant fréquemment les tronçons dans la marinade. — Passer au beurre 500 grammes de mousserons; ajouter les tronçons pour les raidir, puis débarrasser avec la marinade et laisser refroidir.

Enfermer ensuite le tout dans une enveloppe de pâte faite de farine détrempée à l'eau tiède, et placer sur l'âtre après avoir enveloppé d'un papier huilé. Couvrir de cendres chaudes et cuire pendant 1 heure et demie, en renouvelant fréquemment la cendre. Au moment de servir, brosser le pâté dont la croûte est brisée au dernier moment. La cuisson peut, naturellement, se faire au four.

Lavaret.

Poisson des lacs savoisiens et suisses. Toutes les préparations de la Féra lui sont applicables.

Lotte.

Par elle-même, la lotte n'a que la valeur d'un poisson très ordinaire, elle n'acquiert son haut mérite que par son foie. Celui-ci se traite comme les laitances, en observant toutefois que son pochage est un peu plus long.

Ombre-Chevalier.

Poisson de lac, à chair très fine, analogue à la truite, dont il reçoit toutes les préparations.

Perche.

Les petites se font généralement frire; les moyennes se traitent à la meunière ou constituent un élément de matelote panachée; les très grosses se farcissent et s'apprêtent comme l'alose. On compte une douzaine de façons de l'accommoder, toutes très simples, et conformes au goût des amateurs de pêche.

Rothel ou Ruthel.

Ressemble, par la forme, à un gros éperlan, mais sa finesse de chair dépasse celle de tous les poissons connus, même celle de la truite de montagne. Ne se trouve que dans le lac de Zug, en Suisse, où il vit à de grandes profondeurs, et ne se pêche que pendant les mois de novembre et décembre, époque à laquelle il remonte à la surface. La moyenne de son poids est de 80 à 100 grammes et il dépasse rarement 125 grammes. C'est une variété de l'ombre-chevalier. Il se traite comme la petite truite de rivière.

Saumon.

(*Prop. pour 1 service : 1 kil.*)

Principe de traitement. — Les pièces de saumon entières et les grosses darnes sont le plus généralement traitées par le court-bouillon au vinaigre; inondées à froid, couvertes d'une serviette et portées doucement à l'ébullition. La cuisson se fait ensuite sur le côté du feu, et sans ébullition. Le temps de pochage, toujours compté depuis l'instant où le court-bouillon entre en ébullition est de 15 minutes par kilo pour les grosses pièces et de 20 à 25 pour les tronçons.

L'accompagnement du saumon court-bouillonné comporte généralement 2 sauces, comme: anchois, câpres, crevettes, genevoise, hollandaise, homard, huîtres, mousseline, nantua, noisette, ravigote, vénitienne, etc.

En Angleterre, le saumon est toujours accompagné de concombres en tranches nature ou en salade. Quand le poisson est servi froid, le concombre sert à le décorer.

Cadgery (de). — Saumon cuit et effeuillé : 600 grammes ; 6 œufs durs coupés en dés ; 600 grammes riz Pilaw bien cuit, lié de 6 décilitres de béchamel au currie (2 grammes de currie et 20 grammes d'oignon revenu au beurre et à blanc, par litre de sauce). Dresser en timbale en alternant les éléments, et couvrir avec la même sauce.

Côtelettes (de) **A.** — App. : 500 grammes chair de saumon cuite ; 300 grammes champignons ; 150 grammes queues de crevettes ; 50 grammes de truffes, détaillés en dés, et 2 décilitres et demi de béchamel réduite. Lier l'appareil avec 3 jaunes, débarrasser sur plaque et refroidir. Diviser en parties du poids de 70 grammes ; façonner en côtelettes, paner à l'anglaise et frire. — Accompagnement variable, selon les cas.

Côtelettes (de) **B.** — Se moulent et se fourrent comme les côtelettes de brochet. Farce de saumon à la crème.

Côtelettes (de) **à l'Italienne.** — Escalopes parées en forme de côtelettes (110 grammes), enrobées de purée de champignons serrée et panées. Paner une seconde fois à l'œuf et mie de pain additionnée d'un tiers de parmesan râpé. Cuire au beurre clarifié. — Accomp. : Sauce anchois.

Côtelettes (de) **à la d'Artois.** — Escalopes traitées comme ci-dessus, masquées d'un côté de farce de merlan un peu ferme. Humecter de blanc d'œuf la surface de la farce, et décorer aux truffes. Ranger en sautoir dans du beurre clarifié bien chaud ; continuer la cuisson au four et dresser avec précaution. — Accomp. : Sauce aux huîtres.

Coulibiacs (de) **divers.** — (Voir aux *Entrées mixtes.*)

Darne (de) **à la Daumont.** — Pocher en court-bouillon au vin blanc. — Garniture à la Daumont et sauce Nantua.

Darne (de) **à la Danoise.** — Pocher à l'eau de sel. — Accomp. : Pommes à l'anglaise. Sauce blanche bâtarde au beurre d'anchois.

Darne (de) **à la Dieppoise.** — Pocher en court-bouillon au vin blanc additionné d'un quart de cuisson de moules. — Sauce et garniture dieppoises. Pommes à l'anglaise.

Darne (de) **à l'Écossaise.** — Pocher en court-bouillon au vin

blanc. — Accomp. : Sauce hollandaise additionnée, au litre, de 1 décilitre de brunoise tombée au beurre.

Escalopes (de). — Mode de préparation très pratique pour le service de table d'hôte. On lève les filets d'un saumon moyen (6 à 7 kil.), et on les divise en deux sur la longueur. Après avoir été dépouillés, ces filets sont divisés transversalement, en escalopes de 100 grammes environ, qui sont rangées sur plat beurré, assaisonnées et pochées avec fumet de poisson, ou de vin blanc ou rouge, selon leur traitement final. Ces escalopes sont susceptibles de recevoir les mêmes garnitures que les filets de soles ou de barbue.

Escalopes (de) **à l'Indienne**. — Étant assaisonnées, les ranger dans un plat grassement beurré, et les pocher à sec. Dresser en couronne et masquer d'une sauce Currie. Timbale de riz à l'indienne à part.

Grillé. — Saumon moyen, autant que possible, pour donner aux tranches l'épaisseur convenable, et un poids moyen de 200 grammes. Assaisonner, huiler et griller à feu modéré. Dresser avec tranches de citron et persil en branches. — Accomp. : Un beurre quelconque.

Mousse (de). — Mousses et Mousselines comportent le même élément de base (farce à la crème du poisson en traitement), et les mêmes garnitures. Les mousses sont faites généralement pour un service, en moules à charlottes, bavarois historiés, bordures, etc. Les mousselines représentent un élément de détail, et se moulent à la cuillère ou se couchent à la poche (en forme de meringue), et de la grosseur d'un petit œuf. Généralement, on place sur les mousselines, une escalope de l'élément dont elles dérivent, laquelle y est collée avec du blanc d'œuf. S'il s'agit de poissons de petite taille (éperlans), l'escalope est remplacée par une paupiette. Les mousses se pochent au bain-marie, et le temps nécessaire pour le pochage d'une mousse en moule d'un litre, peut être fixé à 35 minutes. Les mousselines se pochent à l'eau comme les quenelles, et sont traitées ensuite selon leur destination.

Mousselines (de) **Alexandra**. — Moulées à la cuillère, garnies chacune d'une petite escalope de saumon ovale et mince, et pochées. Dresser en couronne sur plat, avec lame de truffe sur l'escalope ; napper de sauce Mornay ; glacer, et garnir au centre

d'un bouquet de pointes d'asperges ou de petits pois, suivant la saison.

Mousselines (de) **à la Tosca**. — Farce mousseline de saumon additionnée de 50 grammes de crème-coulis d'écrevisses par 500 grammes. Coucher à la cuillère et pocher. — Garnir ensuite chaque mousseline d'une laitance au beurre noisette, de 4 queues d'écrevisses coupées en deux et chevalées, et d'une lame de truffe à chaque bout. Dresser sur plat ; saucer d'une Mornay légère au beurre d'écrevisses et glacer.

Régence (à la). — Grosse pièce. Saumon farci (farce de merlan truffée) poché au barsac ou au sauterne sur fonds d'aromates. Garniture régence en bouquets. Hatelets truffés, quenelle ronde décorée et écrevisse. Sauce régence. — Le plat bordé d'une guirlande en appareil pomme marquise simplement séchée au four.

Rothschild (à la). — Grosse pièce. Saumon farci, dépouillé, masqué de farce, et décoré d'un bout à l'autre en croissants de truffes gradués formant écailles. Braiser au champagne. Quenelles forme croissants, en farce de sole à la crème, contisés aux truffes ; champignons, grosses truffes glacées, éperlans en manchons, écrevisses. Sauce aux huîtres avec réduction du braisage.

Sterlet.

Nous croyons inutile de donner les formules concernant ce poisson que l'on ne peut utiliser qu'en Russie dans des conditions convenables. Nous rappellerons seulement que ses œufs fournissent le caviar le plus estimé, et que sa moelle épinière, ainsi que celle de l'esturgeon, constituent le Vésiga, élément essentiel des coulibiacs.

Tanche.

Est le plus souvent employée, comme auxiliaire des matelotes. Se traite aussi au gratin, à la meunière, à la Bercy, etc.

Truite.

Culinairement, toutes les variétés de truites se résument en deux genres : les truites saumonées et les truites de rivière.

La truite saumonée, étant susceptible de recevoir toutes les préparations du saumon, il est inutile d'en répéter les formules. Son principe de cuisson est le même, avec cette différence qu'elle est presque toujours traitée par le court-bouillon au vin blanc.

Truites de Rivière.

Bleu (au). — Doivent être traitées vivantes par le court-bouillon, selon le procédé indiqué (voir *Poissons au bleu*). — Pour accomp. : Voir *Brochet*.

Coulibiac (de). — Voir *Coulibiac de saumon aux entrées mixtes*.

Farcies. — Truites de 250 grammes en moyenne, emplies de fine farce truffée. Assaisonner et emballer en feuilles de papier huilées, et griller à feu doux pendant 1 demi-heure. On peut aussi les cuire au four, en les arrosant de beurre fondu. Aussitôt cuites, les déballer, et les dresser avec 1 demi-citron cannelé par truite. — Accomp. à part : Sauce marinière.

Gavarnie (à la). — Petites truites enveloppées de beurre à la maître d'hôtel cru, emballées en papillotes de papier huilé et cuites au four. Se servent dans les papillottes. — Accomp. : Beurre noisette et pommes à l'anglaise.

Hôtelière (à l'). — Petites truites traitées comme poissons à la Colbert. — Accomp. sur plat : Beurre maître d'hôtel, additionné par 100 grammes de beurre, d'une petite cuillerée de duxelles sèche, fortement condimentée. Le plat bordé de citron.

Hussarde (à la). — Truites moyennes, emplies de farce additionnée, par 100 grammes, de 25 grammes d'oignon haché cuit au beurre. Ranger en plaque beurrée sur 200 grammes d'oignons émincés sautés au beurre à blanc ; ajouter bouquet garni, 100 grammes de beurre ; 2 décilitres de Chablis, et pocher à nu, en arrosant de temps en temps. Dresser sur plat ; passer au tamis le fonds de cuisson (oignon compris), lier légèrement avec beurre manié ou velouté de poisson, et monter au beurre. Verser sur les truites et glacer vivement.

Mantoue (à la). — Truites moyennes, désossées comme merlans en lorgnons, en supprimant l'arête, et laissant les filets. Gar-

nir ceux-ci de farce truffée ; reformer les truites, et les entourer de 2 ou 3 tours de fil. Pocher sur fonds d'aromates, avec vin blanc et cuisson de champignons, à court-mouillement, et en les arrosant souvent. — Dresser et masquer d'une sauce à l'italienne additionnée de la cuisson passée et réduite.

Meunière (à la). — Apprêt type de la truite de rivière. Ciseler, assaisonner de sel et poivre, passer dans le lait et dans la farine ensuite, et cuire au beurre. Dresser sur plat, couvrir de beurre noisette (200 grammes par service), ajouter jus de citron et persil haché. La caractéristique de cet apprêt est que le beurre doit arriver sur table, encore bouillonnant et mousseux.

Mousselines (de) **Alexandra**. — Même traitement que pour saumon, en remplaçant le saumon par de la truite pour l'apprêt de la farce, et l'escalope de saumon par un demi-filet de truite.

Mousselines (de) **à l'Helvétia** (ou *Ondines rosées*). — Les mousselines étant formées et pochées, placer une paupiette de filet de truite à chaque bout. (On fait 2 paupiettes dans chaque filet.) Saucer d'une fine béchamel relevée et finie au beurre d'écrevisses. Une lame de truffes sur chaque mousseline, et un bouquet de queues d'écrevisses coupées en deux à côté (4 queues par mousseline).

Mousselines (de) **rosées à la Tosca**. — Même traitement que pour les mousselines Tosca au saumon.

Vaucluse (à la mode de). — Traitement des truites à la meunière, en remplaçant le beurre par de l'huile (selon Morard).

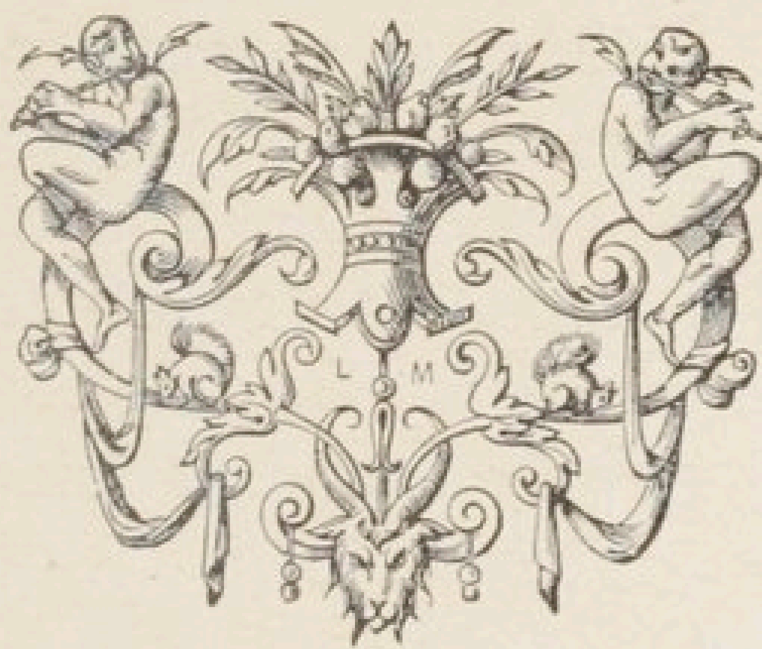
Vin rouge (au). — 10 petites truites (poids moyen de 125 grammes), pochées pendant 10 minutes dans 1 litre de court-bouillon au vin rouge. Dresser sur plat ; passer et réduire la cuisson aux deux tiers, et la lier au beurre manié (100 grammes de beurre et 40 grammes de farine). Verser sur les truites et glacer à la salamandre.

White bait.

Comme le Nonat de la Méditerranée, le White bait de la Tamise, est une énigme zoologique. En admettant, comme certains le soutiennent, que ce n'est qu'un alevin, on ignore absolument quel

poisson produit cet alevin. Toujours est-il que le White bait est l'élément d'une incomparable friture qui, à Londres, est toujours servie comme second poisson dans les dîners. Ce poisson, toujours comme le Nonat auquel il ressemble étonnamment est très fragile : il doit être cuit aussitôt pêché.

Le White bait ne se sert que frit, et la friture doit être neuve et fumante. Ces poissons sont d'abord passés au lait, puis roulés dans une grande quantité de farine, et renversés sur un tamis spécial ou dans un panier à friture pour les débarrasser de l'excédent de farine. On les plonge alors, 1 minute à peine, et par petite quantité dans la friture, dont ils doivent sortir très croustillants. On les assaisonne alors de sel fin additionné de cayenne, et on les dresse sur serviette avec persil fin.



SÉRIE DES POISSONS DE MER

PRÉPARATIONS HORS SÉRIE

Bouillabaisse à la Marseillaise. — Comme pour bien des apprêts culinaires, l'unité de vue et d'exécution est encore à se faire pour la Bouillabaisse ; et nous donnons la préférence à la méthode de notre ami Caillat, qui est l'un des praticiens les plus réputés de notre temps, et le chef incontesté de l'Ecole provençale.

Prop. pour 10 personnes : 2 kil. 500 de poissons. — *Nomenclature de ces poissons :* Rascasse, Chapon, Saint-Pierre, Merlan de Palangre, Fiélas, Boudreuil, Rouquiers, Langoustes, Rougets, etc.

Procédé : Couper les gros poissons en tronçons, laisser les petits entiers, et réunir le tout en casserole avec : 125 grammes d'oignons et 50 grammes de blancs de poireaux hachés ; 2 belles tomates pressées, dépouillées et concassées ; 30 grammes d'ail broyé, 15 grammes de persil concassé, une forte pincée de safran, 1 décilitre d'huile vierge, une feuille de laurier, une brindille de sarriette ; une pincée de sommités de fenouil. Réserver les poissons à chair tendre comme le merlan et le rouget, pour les mettre dans la bouillabaisse quand elle a déjà quelques minutes d'ébullition. Mouiller le poisson d'eau juste à couvert ; assaisonner de 8 grammes de sel et de 1 gramme de poivre au litre de mouillement ; faire partir en ébullition et cuire à grand feu, pendant 12 à 15 minutes. — Verser le bouillon sur des tranches de pain dressées sur un plat ; dresser les poissons sur un autre plat et les entourer de tronçons de langoustes ou de demi petites langoustes.

Le pain que l'on appelle « Marette » à Marseille, est le meilleur pour faire les tranches, à condition qu'il soit frais.

L'on ne fait jamais griller, rôtir ou frire les tranches de pain pour la bouillabaisse marseillaise. Enfin, Caillat fait observer que la bouillabaisse ne sera jamais bien liée, si elle ne comporte pas de poissons blancs, tels que le merlan.

Bouillabaisse Parisienne. — *Poissons généralement employés* : Langouste vivante ; petit congre ; rougets, grondins,

vives, soles, merlans, et moules comme élément auxiliaire. — *Proportions :* 2 kil. 500 de poissons panachés, et 1 litre et demi de moules.

Procédé : Passer dans 1 décilitre et demi d'huile, 150 grammes d'oignon et 70 grammes de blancs de poireaux hachés, et sans laisser prendre couleur. Mouiller de 6 décilitres vin blanc et 1 litre un quart d'eau ; assaisonner et condimenter de 16 grammes de sel, 3 grammes de poivre, 3 grammes de safran, un bouquet garni, 300 grammes de tomates pressées, pelées et concassées, ou l'équivalent de purée, 30 grammes d'ail écrasé et haché. Faire partir en ébullition, et cuire pendant 20 minutes. Facultativement, ajouter dans le court-bouillon, les têtes de rougets, grondins et merlans débarrassées des ouïes.

Réunir dans un sautoir les poissons et langoustes tronçonnés, les moules bien nettoyées par-dessus et crues ; et semer sur le tout 15 grammes de persil concassé. Couvrir avec le court-bouillon, ajouter 1 décilitre d'huile et cuire à grand feu pendant un quart d'heure. Lier finalement avec 40 grammes de beurre, manié avec 15 grammes de farine. Dresser le poisson en timbale, et l'accompagner de tranches de pain Jocko, grillées au four, légèrement frottées d'ail, et imbibées de bouillon.

Bouillabaisse de Morue. — *Prop. :* 1 kil. 200 de morue épaisse et blanche et bien dessalée. La couper en gros carrés et supprimer les nageoires.

Procédé : Dans 1 décilitre et demi d'huile, faire revenir 125 grammes d'oignons, 70 grammes de blancs de poireaux, et 25 grammes d'ail hachés. Mouiller d'un litre trois quarts d'eau, ajouter 15 grammes de sel, 2 grammes de poivre, 3 grammes de safran et un fort bouquet garni. Mettre en ébullition, et jeter dans le court-bouillon, 4 grosses pommes Hollande pelées et coupées en grosses rondelles. Laisser cuire 12 à 15 minutes, ajouter les carrés de morue, et appuyer le court-bouillon d'un décilitre d'huile. Continuer la cuisson à feu vif jusqu'à l'à-point des pommes de terre et de la morue. Jeter finalement dans le court-bouillon, 10 grammes de persil concassé. — Servir en même temps des tranches de pain grillées, frottées d'ail, et imbibées de court-bouillon.

Anchois.

(*Prop. pour 1 service : 800 grammes.*)

L'anchois est généralement employé froid, comme hors-d'œuvre. Il constitue cependant une excellente friture, et se prête à tous les apprêts de la sardine. (Voir *Sardine.*)

Bar ou Loup de mer.

(*Prop. pour 1 service : 1 kil. 250.*)

Les gros bars se pochent à l'eau de sel (15 grammes au litre) et s'accompagnent des diverses sauces qui conviennent aux gros poissons. Les petits sont traités par la friture, sautés à la meunière, ou grillés avec accompagnement d'un beurre quelconque.

Barbue.

Est en quelque sorte le succédané du turbotin, quand elle est servie entière, et des filets de soles quand elle est traitée en filets. Les différents apprêts de ces deux poissons lui étant applicables, il est inutile de les énumérer ici. (Voir pour apprêt, *Turbotin et filets de soles.*)

Bloaters.

Hareng fumé doux, et entier, très estimé des Anglais, pour lesquels il constitue l'un des meilleurs éléments de breakfast, et même du *five o' clock tea.* On les fait griller à feu doux. Ces poissons se conservent peu, n'étant presque pas salés ni fumés.

Cabillaud ou Morue fraîche.

(*Prop. pour 1 service : 1 kil. 250.*)

Se cuit à l'eau salée, et toutes les sauces qui conviennent au turbot lui sont applicables. Ses trois préparations principales sont les suivantes :

Flamande (à la). — Le diviser en tranches épaisses ; assaisonner de sel, poivre et muscade ; ranger sur plat grassement beurré, et

mouiller largement de vin blanc. Disposer sur les tranches : rondelles de citron parées à vif, échalotes hachées, fines herbes et beurre. Pocher au four pendant 10 minutes, et lier la cuisson (qui doit être assez abondante), en sortant du four, avec une biscotte finement écrasée.

Hollandaise (à la). — Pocher à l'eau salée. Cuire en même temps, à l'eau salée des pommes de terre bien farineuses et, au moment de dresser le poisson, les égoutter et les faire sécher dans la casserole, à couvert, et en les remuant souvent. — Accomp. : Beurre fin, fondu.

Portugaise (à la). — Le Cabillaud (poids indiqué) partagé en 5 darnes, assaisonnées de 12 grammes de sel et 4 grammes de poivre. Ranger dans un plat à sauter contenant : 100 grammes beurre, 100 grammes d'huile (1 décilitre) ; 100 grammes d'oignon haché revenu au beurre ; 5 grammes d'ail écrasé ; 1 fort bouquet garni ; 10 grammes persil concassé ; 1 kil. de tomates concassées ; 400 grammes de riz aux trois quarts cuit à l'eau salée, 2 décilitres vin blanc. — Couvrir la casserole, faire partir à grand feu et cuire 10 minutes à couvert. Au bout de ce temps, découvrir pour que la réduction se trouve à point quand le poisson est cuit. (15 à 18 minutes).

Carrelet ou Plie Franche.

N'est que peu usité, et peut s'accommoder de certains apprêts du Turbotin. Reçoit plus spécialement les apprêts suivants.

Grillé. — Les filets ciselés en croix. Assaisonner, huiler largement, et griller à feu doux. Accompagner d'un beurre quelconque ou d'une sauce Saint-Malo.

Meunière. — D'après le procédé ordinaire, en ayant soin de faciliter la cuisson par le soulèvement des filets.

Roti. — Simplement assaisonné, largement huilé, et rôti au four. S'accompagne toujours, dans ce cas, d'une sauce hachée.

Congre.

Hors son rôle d'élément de bouillabaisse, c'est un poisson qui est plutôt utilisé par les ménages. On peut l'apprêter : *Court-bouillonné* avec sauce quelconque ; en *Filets à la Orly* ; en *tronçons*

très minces marinés ; trempés en pâte à frire tenue bien sèche à la friture, etc.

Coquilles.

Crevettes (de) **glacées**. — Salpicon de queues de crevettes, lié à la béchamel chaude, dressé en petites coquilles en argent ou en coquilles Saint-Jacques. Couvrir de sauce Normande montée au beurre, additionnée de truffes hachées et glacer vivement.

Crevettes (de **Gustave**. — Petites coquilles bordées d'un cordon de duchesse coloré au four. Le fond garni de pointes d'asperges et petite julienne de truffes, queues de crevettes dessus. Saucer Mornay et glacer vivement.

Foie de raie (de). — Poché au court-bouillon, escalopé et dressé en petites coquilles bordées de duchesse colorée au four. Couvrir de beurre noisette à la polonaise, jus de citron et soupçon de persil haché.

Homard (de) **Mornay**. — Débris de homard liés à la Mornay au fond des coquilles ; une mince escalope de queue dessus, lame de truffes sur l'escalope ; couvrir de sauce Mornay nature ou légèrement truffée et glacer vivement. En coquilles moyennes bordées d'un cordon de duchesse.

Huîtres (d'). — (Voir aux *Hors-d'Œuvre chauds*.)

Laitances (de). — Pochées, escalopées, dressées en petites coquilles, masquées de sauce vin blanc montée, et glacées.

Saumon et Truite (de). — Se traitent indifféremment à la sauce vin blanc ou Mornay, et se glacent dans les deux cas.

Saint-Jacques au gratin. — Le fond des coquilles garni d'une cuillerée de duxelles. Ranger dessus les noix de coquilles escalopées ainsi que le corail. Couvrir de sauce gratin, chapelurer, arroser de beurre fondu et gratiner. (Les noix blanchies et braisées autant que possible.)

Saint-Jacques à la Nantaise. — Les noix des coquilles blanchies, escalopées et braisées avec vin blanc et cuisson de champignons. Dressées en coquilles avec quelques moules ébarbées, 1 petit champignon, et 2 lames de truffes par coquille. Couvrir de sauce Normande montée et glacer.

Saint-Jacques à la Parisienne. — Les noix braisées

comme ci-dessus. Dresser en coquilles bordées d'un cordon de duchesse coloré au four, avec escalopes de champignons. Couvrir de sauce vin blanc montée, additionnée de truffes hachées, et glacer vivement.

Turbot (de). — Se traitent à la Mornay.

Dorade.

La meilleure est celle qui porte d'un œil à l'autre une sorte de bourrelet nacré transparent. Petite, elle est grillée, *frite* ou apprêtée à la *Meunière*. Grosse, elle est pochée au vin blanc ou rouge, et accompagnée d'une sauce tirée de la réduction de son fonds de cuisson, ou elle se sert à la *Bercy*, à la *Dieppoise*, *Rochelaise*, *Portugaise*, etc. ; et en général avec toutes garnitures de grosses pièces de soles. (Voir *Soles*.)

Éperlans.

Anglaise (à l'). — Ouverts par le dos pour extraction de l'arête ; paner à l'anglaise ; cuire au beurre clarifié, et arroser de beurre maître d'hôtel à moitié fondu.

Brochettes (en). — Embrochés par les yeux, passés au lait et à la farine et frits. Dresser sur serviette avec persil frit et citron.

Escabèche (d'). — (Voir aux *Hors-d'Œuvre*.)

Gratin (au). — Couchés sur plat beurré. Traitement du merlan. (Voir *Merlan*.) Gratiner à feu vif.

Meunière (à la). — Procédé ordinaire.

Mousseline (d') **Alexandra**. — Farce d'éperlans mousseline. (Pour traitement, voir *Mousseline de saumon*.)

Mousseline (de) **à la Tosca**. — Farce d'éperlans mousseline. (Pour traitement, voir *Mousseline de saumon*.)

Paupiettes (en). — L'apprêt en raccourci des Paupiettes de soles. Se servent en timbales, avec sauce et accompagnement au choix.

Plat (sur le). — Même traitement que la Sole sur le plat.

Richelieu (à la). — Apprêt identique à celui des Éperlans à l'anglaise. Lames de truffes sur la maître d'hôtel.

Vin blanc (au). — Couchés et pochés sur plat beurré. Même fin que la sole.

Haddock.

Petite merluche, décapitée et fumée. Le Haddock constitue l'un des meilleurs éléments de breakfast et se traite :

Grillé. — Avec, généralement, du beurre fondu comme accompagnement.

Poché. — Avec morceau de beurre et très peu d'eau. — Comme accompagnement : beurre fondu ou « Sauce aux œufs. »

Harengs.

Calaisienne (à la). — Ouverts par le dos pour extraction de l'arête, et farcis avec œufs ou laitances, mélangés avec beurre maître d'hôtel cru ; additionné de 25 grammes champignons, 20 grammes persil et 20 grammes d'échalote hachés par 125 grammes. Enfermer en papillotes ovales bien huilées et cuire au four.

Diable (à la). — Ciselés, moutardés, chapelurés et grillés en arrosant largement d'huile. — Accomp. : Sauce Ravigote très relevée.

Farcis. — Traités comme pour Calaisienne, garnis de farce ordinaire aux fines herbes, et cuits au four en papillotes. — Accomp. : Sauce vin blanc.

Marinés. — (Voir *Harengs dieppoise* aux *Hors-d'Œuvre froids*.)

Meunière (à la). — Exactement selon la formule type. (Voir *Truite de rivière*.) Plat bordé de citron.

Nantaise (à la). — Harengs laités ciselés, farinés, panés à l'anglaise, et cuits au beurre. — Accomp. : Les laitances (une demie, prise sur chaque hareng cuit) passées au tamis, et montées comme une mayonnaise avec, sel, poivre, moutarde et 125 grammes de beurre *fondu* par service.

Paramé (à la). — Ciselés, raidis au beurre ; mis en papillotes forme cartouche, avec cuillerée de duxelles serrée. Cuisson finie au four.

Portière (à la). — Harengs traités à la meunière, enduits de moutarde, persillés, et couverts de beurre noisette avec filet de vinaigre cuit à la poêle.

Maquereaux.

Anglaise (à l'). — Tronçonnés et pochés en court-bouillon condimenté au fenouil. — Accomp. : Sauce groseilles (Groovseberry fool.) (Voir *Sauce*).

Boulonnaise (à la). — Tronçonnés et pochés en court-bouillon acidulé au vinaigre. Dépouiller, dresser, entourer de moules pochées, et masquer avec sauce au beurre mouillée avec partie du court-bouillon passé.

Calaisienne (à la). — En filets, et même traitement que pour les Harengs.

Filets (de) **grillés**. — S'accompagnent de : Beurres maître d'hôtel, Anchois, Ravigote, Noisette, Beurres de crustacés, etc.

Filets (de) **Bonnefoy**. — Assaisonnés, farinés, sautés à la meunière, et saucés de bordelaise Bonnefoy. (Voir *Sauces*.) Pommes à l'anglaise.

Filets (de) **à la dieppoise**. — Sautés comme ci-dessus, ou pochés et dépouillés. — Garniture et sauce Dieppoise, comme pour Merlan ou Sole.

Filets (de) **du Chanoine**. — Filets assaisonnés, farinés, raidis au beurre, du côté qui touchait l'arête seulement. Refroidis sous presse, puis garnis dessus d'un cordon de farce tiré en 8 (douille cannelée). Garnir les anneaux de queues de crevettes liées, ranger sur plaque et passer à four doux, pour complément de cuisson des filets, et pochage de la farce. — Accomp. : Sauce anchois.

Filets (de) **aux fines herbes**. — Pochés au vin blanc, dépouillés, et masqués de sauce fines herbes

Filets (de) **en papillote**. — Filets assaisonnés, grillés, enfermés en papillotes ovales huilées avec cuillerée de duxelles serrée, additionnée de champignons cuits émincés. Souffler la papillote et passer au four.

Filets (de) **au Persil**. — Filets pochés au court-bouillon avec

forte aromatisation de persil. Dépouillés et dressés avec pommes à l'anglaise. Sauce persil à part.

Filets (de) **à la Printanière**. — Filets pochés à l'eau de sel, dépouillés et masqués d'une sauce au beurre finie au beurre Printanier. — Garniture : Rondelles de pommes nouvelles cuites à l'eau d'un côté, et petits pois de l'autre.

Filets (de) **Rosalie**. (*Méth. Bourguignonne.*) — Filets assaisonnés, farinés et cuits à l'huile de noix et à la poêle. Dresser sur plat. Rafraîchir et chauffer l'huile de cuisson ; jeter dedans oignons, échalotes, champignons crus hachés et pointe d'ail broyé. Frire vivement le tout, verser sur les filets et ajouter quelques gouttes de vinaigre passé à la poêle brûlante, et persil concassé.

Filets (de) **Sauces diverses**. — Sauces Ravigote, Vénitienne. Vin blanc, en traitant les filets comme pour « dieppoise ».

Laitances (de). — Se traitent comme Laitances de Carpe (voir *Carpe*) et peuvent s'utiliser de même.

Merlans.

Anglaise (à l'). — Les ouvrir de la queue à la tête pour extraction de l'arête ; assaisonner les filets, fariner très peu, paner à l'anglaise et cuire au beurre clarifié. Dresser et arroser de beurre maître d'hôtel mi-fondu. — Le merlan à l'anglaise se fait quelquefois griller et, dans ce cas, il est traité comme le Rouget.

Bercy (à la). — Mêmes apprêt et conduite que la Sole Colbert.

Colbert (à la). — Mêmes apprêt et conduite que la Sole Bercy.

Dieppoise (à la). — Mêmes apprêt et conduite que la Sole Dieppoise.

Fines herbes (aux). — Mêmes apprêt et conduite que la Sole aux Fines herbes.

Hôtelière (à l'). — Traitement et accompagnement indiqués à la Truite de rivière.

Lorgnette (en). — Les filets détachés jusqu'à la tête pour suppression de l'arête ; assaisonnés, panés à l'anglaise, roulés en paupiettes et maintenus avec une brochette. Frire et dresser sur serviette avec persil frit. Sauce tomates à part.

Lorgnette au gratin (en). — Filets détachés comme ci-dessus, enduits de farce de poissons aux fines herbes et roulés en paupiettes. Ranger sur plat à gratin beurré semé d'échalote hachée, paupiettes au centre et tête au dehors. Lames de champignons crus autour ; petit champignon cuit sur chaque paupiette, et complément de traitement selon la méthode des gratins.

Meunière (à la). — Procédé ordinaire, en traitant le merlan avec précaution, vu l'extrême fragilité de sa chair.

Mousse (de). — Farce mousseline pochée en moule pour un service. Finie selon le genre indiqué par la dénomination adoptée.

Mousseline (de). — Voir « mousselines » diverses à l'article *Truite*, et opérer de même en remplaçant la truite par le merlan dans l'apprêt de la *Farce mousseline.*

Niçoise (à la). — Procéder de la façon indiquée au Rouget du même non. (Voir *Rouget.*)

Orly (à la). — En filets, assaisonnés et trempés en pâte à frire légère, et plongés à friture bien chaude. Dressage sur serviette avec persil fin. — Accomp. invariable de la Orly : sauce tomates.

Pain (de) **à l'ancienne**. — Apprêt identique à celui du Pain de brochet (voir *Brochet*), en remplaçant la farce dudit par farce de merlan.

Pain (de) **à la Nemours**. — (Voir *Brochet*, et suivre les mêmes prescriptions pour l'apprêt.)

Paupiettes (en). — Filets détachés farcis et roulés. Traitement et toutes garnitures des Paupiettes de soles.

Plat (sur le). — Le merlan incisé sur le dos, et préparé comme la Sole du même nom.

Quenelles (de) **Soubise**. — Se font en Farce de merlan au beurre, forme ovale, et du poids moyen de 75 grammes. Pocher à l'eau bouillante pendant 15 à 18 minutes. S'accompagnent d'une Soubise, ou d'une garniture légère.

Quenelles (de) **à la Morland**. (Voir *Quenelles de brochet.*) — Remplacer la farce de brochet par farce de merlan au beurre un peu ferme. Le traitement est le même.

Richelieu (à la). — Traitement et accompagnement du merlan à l'anglaise, avec lames de truffes sur la maître d'hôtel.

Morue.

(*Prop. pour 1 service : 1 kil. 250.*)

Celle d'Islande est préférable, surtout pour la Brandade. — Quelle que soit sa provenance, ne l'employer que dessalée à point, et rectifier l'assaisonnement après cuisson s'il y a lieu.

Anglaise (à l'). — Pochée à l'eau pendant 1 quart d'heure. — Accomp. : Panais anglais cuit nature, et sauce aux œufs à l'Écossaise.

Bamboche (à la). — Aiguillettes forme et grosseur d'un filet de sole, prises sur morue épaisse et blanche. Assaisonner, passer au lait, fariner, tordre en tire-bouchon et frire à grande friture chaude. — Garniture macédoine de tous légumes, liée au beurre et crème. — Dresser en timbale avec aiguillettes frites dessus.

Bénédictine (à la). — Morue pochée, égouttée, effeuillée, séchée, pilée au mortier avec 600 grammes de pommes de terre, cuites comme pour purée et bien séchées. Faire absorber à la pâte 2 décilitres d'huile et la valeur de 1 demi-litre de lait en les ajoutant petit à petit. L'appareil doit être plutôt moelleux que ferme. — Dresser en plat à gratin beurré, lisser, arroser de beurre fondu et faire colorer au four.

Benoîton (à la). — 250 grammes d'oignons émincés sautés à fond avec beurre et huile. Singer de 35 grammes de farine (1 cuillerée et demie); mouiller de 3 quarts de litre de vin rouge et 2 décilitres cuisson de poisson; assaisonner de 10 grammes sel et pincée de poivre; cuire 1 quart d'heure et ajouter 6 moyennes pommes fraîchement cuites à l'eau salée et émincées, la morue effeuillée, et petite gousse d'ail broyée. Renverser en plat à gratin beurré, lisser la surface, couvrir de chapelure fine, arroser de beurre fondu et gratiner vivement.

Beurres noisette et noir (aux). — Morue pochée, égouttée, dépouillée, séchée et dressée en plat. Saupoudrer de persil concassé, ajouter filet de jus de citron, et couvrir avec beurre noisette ou noir (200 grammes pour un service).

Bouillabaisse (de). — (Voir aux *Préparations hors série. — Poissons de mer.*)

Brandade (en). — Morue pochée et tenue vert cuite. Égoutter sur tamis pour retirer peaux et arêtes. — Chauffer en sautoir 2 décilitres et demi d'huile, jeter la morue dans cette huile fumante avec gousse d'ail écrasée, et mettre en pâte en broyant à la spatule. Ajouter, hors du feu, la valeur de 5 à 6 décilitres d'huile, en massant vigoureusement la pâte. (L'huile ajoutée en filet, comme pour mayonnaise.) Couper le corps de la pâte, en l'additionnant, de temps en temps, de 2 ou 3 cuillerées de lait bouillant; et ce, jusqu'à concurrence de 2 décilitres et demi, pour quantité de morue indiquée. Rectifier l'assaisonnement en dernier lieu ; et dresser en timbale, avec petits croûtons en triangles frits au beurre, ou petits détails de feuilletage cuits à blanc.

Brandade (de) **truffée**. — Ajouter à la brandade ci-dessus, dont le poids total est de 1 kil. 800 environ, 175 grammes de truffes hachées, et une couronne de belles rondelles de même, sur la brandade.

Chartreuse (en). — Moule à charlotte grassement beurré, foncé d'appareil à pomme duchesse fortement lié aux jaunes, et additionné d'une macédoine de légumes bien égouttée. Garnir l'intérieur d'un appareil de morue pochée et effeuillée lié d'une béchamel à la crème réduite, et additionné de champignons cuits émincés. Couvrir de même appareil, et pocher au bain, ou cuire à l'entrée du four pendant 45 minutes. Démouler au moment, et entourer la base d'une macédoine de légumes liée au beurre.

Crème (à la). — Effeuiller et faire mijoter la morue dans la sauce pendant 10 minutes, et la dresser en timbale.

Croquettes (de) **à l'Américaine**. — Morue pochée, égouttée, dépouillée et nettoyée des arêtes, pilée avec même poids de pomme duchesse et 1 décilitre et demi de béchamel froide au kilo d'appareil. Diviser en parties du poids de 70 grammes; rouler en boule en farinant largement, paner à l'anglaise, et colorer au beurre clarifié. — Accomp. : Sauce tomate. (Élément de brekfast.)

Épinards (aux). — Morue pochée, dépouillée, désarêtée et effeuillée. Jeter en sautoir contenant 1 décilitre et demi d'huile fumante, 700 grammes d'épinards légèrement blanchis, hachés grossièrement, et dessécher à feu vif. Ajouter: 1 pointe d'ail écrasée,

1 cuillerée persil haché, les filets de 3 anchois en dés, 1 décilitre et demi de béchamel, assaisonnement, et la morue effeuillée. Dresser en plat à gratin beurré, lisser en dôme, chapelurer, arroser d'un filet d'huile et gratiner vivement.

Hollandaise (à la). — Mêmes traitement et accompagnement que le cabillaud à la Hollandaise.

Indienne (à l'). — Morue effeuillée liée d'une sauce indienne (3 quarts de litre). Dresser en timbale. Riz à l'indienne, à part.

Lyonnaise (à la). — Sauter au beurre 200 grammes d'oignons émincés, y ajouter 500 grammes de pommes de terre sautées au beurre également, la morue pochée et effeuillée, assaisonnement, pincée de persil concassé, et sauter le tout ensemble à la poêle. Finir avec demi-décilitre de vinaigre et dresser en timbale.

Provençale (à la). — Dans 1 décilitre et demi d'huile, sauter 100 grammes d'oignons hachés, et 4 tomates pressées, dépouillées et concassées. Ajouter une pincée de persil concassé ; pointe d'ail broyée ; 125 grammes d'olives noires ; 50 grammes câpres ; assaisonnement ; et la morue effeuillée. Laisser mijoter 10 minutes, et servir en timbale.

Valencia (à la). — Dresser en timbale : morue effeuillée et riz cuit au bouillon de poisson, en alternant les couches d'une cuillerée de purée de tomates et de rouelles d'oignons frites à l'huile. Terminer par une couche de riz ; couvrir de 125 grammes de beurre noisette additionné d'une cuillerée de mie de pain fine et fraîche ; et entourer de quartiers d'œufs durs chauds.

Vol-au-vent (en). — Morue effeuillée, additionnée de 100 grammes d'oignons passés au beurre ; liée avec béchamel et 1 décilitre de crème crue. Finir avec 125 grammes de beurre, et ajouter finalement 150 grammes de truffes, en lames assez épaisses.

Mostèle.

Poisson de la Méditerranée dont la chair est d'une incomparable finesse, mais qui doit être consommé sur les lieux de pêche, car il ne supporte pas le transport. Les genres d'apprêt qui lui conviennent le mieux, sont ceux : « à la *Meunière*, à l'*Anglaise*,

ou celui à la *Richelieu* », qui n'est qu'une variante de ce dernier procédé.

Mulet (ou Loubine).

Poisson commun, moins fin que le Bar, mais le suppléant néanmoins quelquefois.

Pour les petits et les gros, les modes de préparations sont les mêmes que pour le Bar. (Voir *Bar*.)

Nonats.

La véritable nature du Nonat n'est pas bien définie encore. Tandis que les uns le considèrent comme l'alevin du Gobie, les autres en font un poisson complet. Les cuisiniers, gens peu férus d'Histoire Naturelle, se contentent d'en tirer une friture d'une idéale délicatesse sans s'inquiéter de son origine réelle. On les traite absolument comme les White bait, avec lesquels ils ont une légère ressemblance.

Poutine.

Composé d'alevins de toutes sortes, parmi lesquels dominent ceux de sardines et d'anchois. Culinairement, elle est la doublure du Nonat, tout comme la Blanchaille est la doublure du White bait.

Raie.

(*Prop. pour 1 service : 2 kil. brut.*)

Parmi les différentes espèces de Raies, celle dite « bouclée » est la préférable. En Angleterre, en Belgique et en Hollande, elle est mise en vente dépouillée et nettoyée, et il n'y a plus qu'à procéder à sa cuisson.

Principe de traitement. — Si elle est brute, la brosser, laver et détailler. La pocher à l'eau salée, à raison de 12 grammes, et acidulée de 2 décilitres de vinaigre au litre. Étant cuite, l'égoutter pour en enlever la peau.

Beurre noir et noisette (au). — Assaisonnement, condimentation et même quantité de beurre que pour la morue (Voir *Morue*).

Fritot (en). — Pour cette préparation, on emploie de préférence les toutes petites, dites « raitons ». — Dépouiller, détacher les ailes, et les détailler en morceaux, pour les mariner pendant 3 heures avec sel, poivre, jus de citron, filet d'huile, aromates, et rouelles d'oignons coupées minces. Tremper en pâte à frire et jeter au moment à grande friture chaude. Dresser sur serviette, avec : persil frit d'un côté, et les rouelles d'oignons de la marinade, passées à la pâte à frire et frités de l'autre côté.

Gratin (au). — Selon que l'on emploie ailes de raitons ou de grosses raies, le traitement se fait à cru ou à cuit, et selon le procédé ordinaire applicable aux autres poissons.

Foie de Raie. — (Voir *Coquilles* et *Croûtes*, au chap. des Hors-d'œuvre chauds.)

Sauce hachée (à la). -- Court-bouillonnée, dépouillée, séchée, et masquée d'une « sauce hachée » maigre.

Rougets.

(*Prop. pour 1 service : 10 rougets du poids de 125 grammes en moyenne.*)

Poisson dépourvu de fiel, ce qui fait que beaucoup se contentent d'en retirer seulement les ouïes, sans le vider. Le meilleur des rougets est celui de roche, de la Méditerranée. Il est préférable, pour n'importe quel apprêt, de sauter ou griller le Rouget que de le pocher.

Bordelaise (à la). — Ciselés, assaisonnés, et cuits au beurre clarifié. — Accomp : Sauce Bordelaise au vin blanc.

Caisses (en). — Grillés ou cuits au beurre, et placés en caisses longues huilées dont le fond sera masqué d'une cuillerée d'italienne. — Garnir le tour des Rougets de tomates concassées fondues et de champignons crus émincés et sautés au beurre. Couvrir légèrement d'Italienne, chapelurer, arroser de beurre fondu et gratiner.

Fenouil (au). — Ciselés, assaisonnés et marinés pendant 3 heures avec huile, jus de citron, et 4 grammes de fenouil haché. Hacher grossièrement 200 grammes de lard gras avec 5 grammes de persil et y ajouter la marinade. Emballer les rougets en papier huilé, avec le hachis de lard ; griller doucement, et servir nature.

Francillon (à la). — Ciselés, marinés et grillés, dressés sur toasts de même forme frits au beurre et tartinés au beurre d'anchois. Entourer de pommes pailles sur les côtés, et bouquets de persil frit à chaque bout. — Accomp. : à part : 2 décilitres de sauce tomates, montée avec 100 grammes de beurre et 40 grammes de beurre d'anchois.

Gratin (au). — Sur plat beurré semé d'échalote hachée, entourés de champignons émincés crus. Complément de traitement comme d'habitude.

Livournaise (à la). — Couchés sur plat beurré, masqués de tomate hachée fondue au beurre, additionnée de 100 grammes d'oignons hachés cuits à l'huile, et pointe d'ail broyée. Chapelurer, arroser d'huile et gratiner. — Persil haché et jus de citron en servant.

Maréchale (filets à la). — Les filets assaisonnés, trempés au beurre fondu, roulés dans la truffe finement hachée. Bien appuyer celle-ci avec la lame du couteau, et sauter au beurre clarifié. Belle lame de truffes sur chaque.

Marseillaise (à la). — Ciselés et rangés en sautoir, contenant 100 grammes d'oignons hachés, revenus dans 2 décilitres d'huile, avec 400 grammes de tomates en quartiers, pointe d'ail écrasée, pincée de safran, 10 grammes sel, 3 grammes poivre, et 4 décilitres de fumet de poisson. Faire marcher vivement, en plein feu, et à couvert. Dresser les rougets sur croûtes à bouillabaisse, réduire le fond, et verser dessus.

Mousselines (de). — (Voir les formules de Mousselines aux articles *Saumon* et *Truites de Rivière*.)

Nantaise (à la). — Ciselés, huilés, assaisonnés et grillés. — Accomp. : 1 cuillerée d'échalote hachée tombée à fond avec 1 décilitre vin blanc ; ajouter 1 décilitre de demi-glace, 2 cuillerées de glace viande dissoute, 125 grammes beurre, et les foies des rougets écrasés. — Le plat bordé de lames de citron cannelées.

Niçoise (à la). — Ciselés, assaisonnés, grillés, et dressés avec garniture Niçoise. (Voir *Sole.*)

Papillote (en). — Rougets grillés, emballés en papier huilé entre deux couches de sauce duxelles serrée. Souffler la papillote et passer au four.

Polonaise (à la). — Assaisonnés, farinés et cuits au beurre. Réduire aux trois quarts 4 décilitres d'essence de poisson ; lier hors du feu, au moment de servir, avec 4 jaunes et un demi-litre de crème double. Assaisonnement relevé. — Saucer les rougets, et saupoudrer la surface de mie de pain frite au beurre.

Trouvillaise (à la). — Ouverts par le dos pour extraction de l'arête ; remplis de farce fine, reformés et pochés en plaque avec beurre fondu et goutte de vin blanc. Dresser avec bordure de citron. — Accomp. : sauce Colbert.

Villeroy (filets) de (à la). — Les filets levés, parés et marinés pendant 25 minutes avec aromates, jus de citron et filet d'huile. Égoutter, éponger, et tremper en sauce Villeroy. Paner à l'anglaise, frire au moment, et dresser sur serviette avec bouquet de persil frit. — Plat bordé de lames de citron cannelées.

Saint-Pierre.

(*John Dory anglais.*)

Poisson tenu en grande estime par les Anglais, qui le dégustent bouilli avec l'une de leurs sauces de poisson. En France il n'est guère qu'un élément de bouillabaisse. Ses filets, plus fins que ceux de la barbue, peuvent recevoir les mêmes préparations, et sont surtout recommandables à l'anglaise.

Sardines et Royans.

Les sardines fraîches sont susceptibles de recevoir de multiples préparations, et notre collaborateur Caillat a consacré, à cette clupée, 150 excellentes recettes, dont nous recommandons l'étude à nos collègues. Titre de l'ouvrage : *150 Manières d'accommoder les Sardines*, par A. Caillat. Les formules suivantes en sont extraites.

Antiboise (à l'). — Supprimer têtes et arête; fariner, paner à l'anglaise et frire à l'huile. Dresser en couronne avec une fondue de tomates à la provençale au milieu.

Basque (à la). — Traitées et frites comme ci-dessus. Dresser en couronne et verser au milieu une sauce Béarnaise additionnée de petites câpres entières.

Bonne Femme (à la). — Blanchir 6 petits oignons blancs finement émincés; les faire blondir à l'huile, mouiller de 1 décilitre et demi de vin blanc et réduire aux deux tiers. Ajouter 5 moyennes tomates pelées, pressées, émincées et sautées, et finir de cuire ensemble. — Dresser sur plat à gratin; ranger les sardines dessus; saupoudrer celles-ci de mie de pain mélangée avec de la semence de fenouil pulvérisée, arroser d'huile d'olive et faire gratiner.

Coulibiac (de). — Procéder comme pour le « coulibiac d'anguille » (voir *Anguille*), en remplaçant le kache de semoule par du riz poché et bien égoutté; et le Vésiga par de la Poutargue.

Courtisane (à la). — Retirer têtes et arêtes et garnir les filets de farce de poisson additionnée de duxelles. Reformer, assaisonner et pocher au vin blanc. Dresser sur croûtons frits de même forme; ranger en couronne, napper de velouté réduit additionné d'un quart de purée d'épinards et glacer vivement. Entourer de petites croquettes de pommes de terre; forme et grosseur d'une bille.

Dartois (en). — Procéder exactement comme pour les Dartois d'anchois et de filets de soles. (Voir *Hors-d'Œuvre chauds*.)

Havraise (à la). — Supprimer les têtes, ouvrir les sardines, enlever les arêtes et masquer les filets de farce de poisson. Les rassembler par deux et pocher au vin blanc. Dresser et napper d'une sauce vin blanc; cordon de glace dessus, et garniture de grosses moules frites autour.

Hyéroise (à la). — Passer au beurre le blanc de 3 poireaux, et mouiller avec moitié vin blanc et moitié cuisson de champignons. Les poireaux étant cuits, pocher dans cette cuisson les sardines farcies comme pour « Havraise ». Dresser sur croûtons de même forme frits au beurre. — Réduire et lier la cuisson aux jaunes d'œufs; monter au beurre, finir la sauce avec pointe de cayenne et persil haché et napper les sardines.

Ménagère (à la). — Les farcir comme pour la « Havraise », et les ranger sur plat à gratin beurré saupoudré d'échalote hachée. Entourer de champignons crus émincés, mouiller légèrement au vin blanc, arroser de beurre fondu et pocher au four. — Ajouter jus de citron, persil, cerfeuil et estragon hachés, en servant.

Niçoise (à la). — Les filets farcis à la duxelles, roulés en paupiettes et enfermés par deux dans des fleurs de courge. Ranger en sautoir beurré, assaisonner et cuire à court mouillement avec bouillon. — Dresser et couvrir avec le fonds, lié au beurre manié, et additionné de purée d'anchois.

Pisane (à la). — Les filets farcis, roulés en paupiette, pochés au vin blanc et cuisson de champignons; dressés en bordure d'épinards hachés revenus au beurre et additionnés d'une pointe d'ail broyée et purée d'anchois. Ajouter au fonds de pochage, tomate fondue et béchamel; entourer la bordure de quartiers d'œufs durs; couvrir le tout avec la sauce, saupoudrer de chapelure et parmesan râpé et gratiner.

Sicilienne (à la). — Paner et frire comme pour Colbert. Dresser chaque sardine sur une tranche de citron paré à vif. Verser autour un beurre noisette additionné de câpres, filets d'anchois et œuf dur hachés.

Saint-Honorat (à la). — Paner et frire comme pour Colbert. Dresser en couronne sur plat ovale et garnir le milieu de tomates concassées passées au beurre. — Sauce Béarnaise condimentée à la menthe autour.

Toulonnaise (à la). — Les sardines désossées, garnies d'une farce de merlan à la crème, reformées et pochées. Dresser en couronne et garnir le milieu de grosses moules pochées. — Saucer au velouté.

Vivandière (à la). — En paupiettes farcies à la duxelles, dressées en tronçons de concombres évidés et blanchis. Ranger en sautoir beurré avec cuisson de champignons, et cuire en arrosant fréquemment. Dresser et masquer d'une sauce tomates claire et saupoudrer de cerfeuil et estragon hachés.



SOLES ET FILETS DE SOLES

Soles entières.

(*Prop. pour 1 service : 3 soles du poids de 400 grammes chaque*).

Nous conseillons de parer les soles destinées à être saucées au ras des filets. Elles y perdent en apparence, mais leur service y gagne, sans compter que l'on économise sauce et garniture. Les parures trouvent leur placement dans l'apprêt des fumets.

Nota. — Il est indiqué dans nombre de formules de « couvrir d'un papier beurré », mais il est sous-entendu que le papier d'office employé doit être de pâte excellente, et ne pas risquer de donner aux objets avec lesquels il prend contact un goût désagréable. Il vaut infiniment mieux, dans ce cas, couvrir non pas l'objet, mais l'ustensile où il est mis en cuisson.

Amiral (à l'). — Les filets légèrement détachés de l'arête pour faciliter le pochage. Coucher en plaque beurrée semée d'oignons émincés; mouiller avec 1 décilitre et demi vin blanc, 1 décilitre et demi cuisson de champignons, et 2 décilitres fumet de poisson; ajouter 25 grammes de beurre par sole, et pocher avec papier beurré dessus. Garniture : 4 belles têtes de champignons cannelées et 4 queues d'écrevisses par sole; saucer légèrement, et placer 4 belles lames de truffes sur chaque ; 12 moules et 12 huîtres à la Villeroy, dressées en bouts. — Sauce vin blanc liée, additionnée de la cuisson réduite et de 150 grammes de beurre d'écrevisses.

Bedfort (à la). — Grillées et dressées sur beurre maître d'hôtel (200 grammes) additionné de 2 cuillerées de glace de poisson. Entourer de 12 croûtons ronds évidés, garnis : moitié d'un émincé de champignons et truffes; moitié d'épinards nappés (la garniture seulement) de sauce Mornay et glacés.

Bonne femme (à la). — Pochées avec 150 grammes de champignons émincés à cru ; 30 grammes d'échalote hachée ; persil ; 1 décilitre et demi de vin blanc et 1 décilitre et demi de velouté de poisson. Réduire et monter la cuisson en sauteuse, avec 150 grammes de beurre. Saucer et glacer.

Chambertin (au). — Pochées sur plat beurré avec 6 décilitres

de chambertin ; réduire celui-ci de moitié, ajouter tombée de poivre du moulin, goutte de jus de citron, et lier avec 150 grammes de beurre manié (120 grammes de beurre et 30 grammes de farine) en vannant doucement. Saucer, glacer, et garnir les deux bouts du plat d'un bouquet de julienne de filets de soles, farinés et sautés au beurre clarifié.

Champagne (au). — Même traitement que ci-dessus en remplaçant le chambertin par du champagne. Réduire la cuisson et la lier de 3 décilitres de velouté fin de poisson. Monter avec 90 grammes de beurre ; saucer, glacer, et garnir de julienne de sole comme pour la chambertin.

Cléopâtre (à la). — Soles désossées, fourrées de farce de merlan truffée à la crème ; reformées, et pochées avec 2 décilitres et demi vin blanc, autant de cuisson de champignons et 50 grammes de beurre. Napper de sauce vin blanc, additionnée de la cuisson, et de 80 grammes de très fine julienne de truffes. Glacer.

Colbert (à la). — Du côté où adhérait la peau noire, détacher les filets d'après l'arête, et rompre celle-ci. Passer les soles au lait et à la farine ; les paner à l'anglaise, et rouler les filets détachés pour bien dégager l'arête. Frire, enlever ces arêtes ; emplir la cavité de beurre maître d'hôtel, et dresser les soles en les retournant, pour que le côté ouvert se trouve dessous.

Daumont (à la). — Désosser les soles, et les garnir de farce de merlan au beurre d'écrevisses. Reformer dans l'état naturel et les pocher avec vin blanc, cuisson de champignons et 50 grammes de beurre. — Dresser ; entourer d'une garniture à la Daumont, et saucer Nantua.

Deauvillaise (à la). — Soles pochées sur 200 grammes d'oignons émincés, étuvés au beurre et à blanc avec 4 décilitres de crème et 40 grammes de beurre. Dresser et tenir au chaud. — Passer à l'étamine fonds de cuisson et oignon ; monter le coulis avec 100 grammes de beurre ; saucer les soles, et les entourer d'une chaîne de petits losanges de feuilletage cuits à blanc.

Dugléré (à la). — En principe, le poisson traité par ce mode doit être tronçonné ; néanmoins, quand il s'agit de soles, elles peuvent être laissées entières. — Marquer les soles en plat beurré avec 125 grammes d'oignons hachés ; 600 grammes de tomates concassées ; pincée de persil grossièrement haché, 2 décilitres de vin

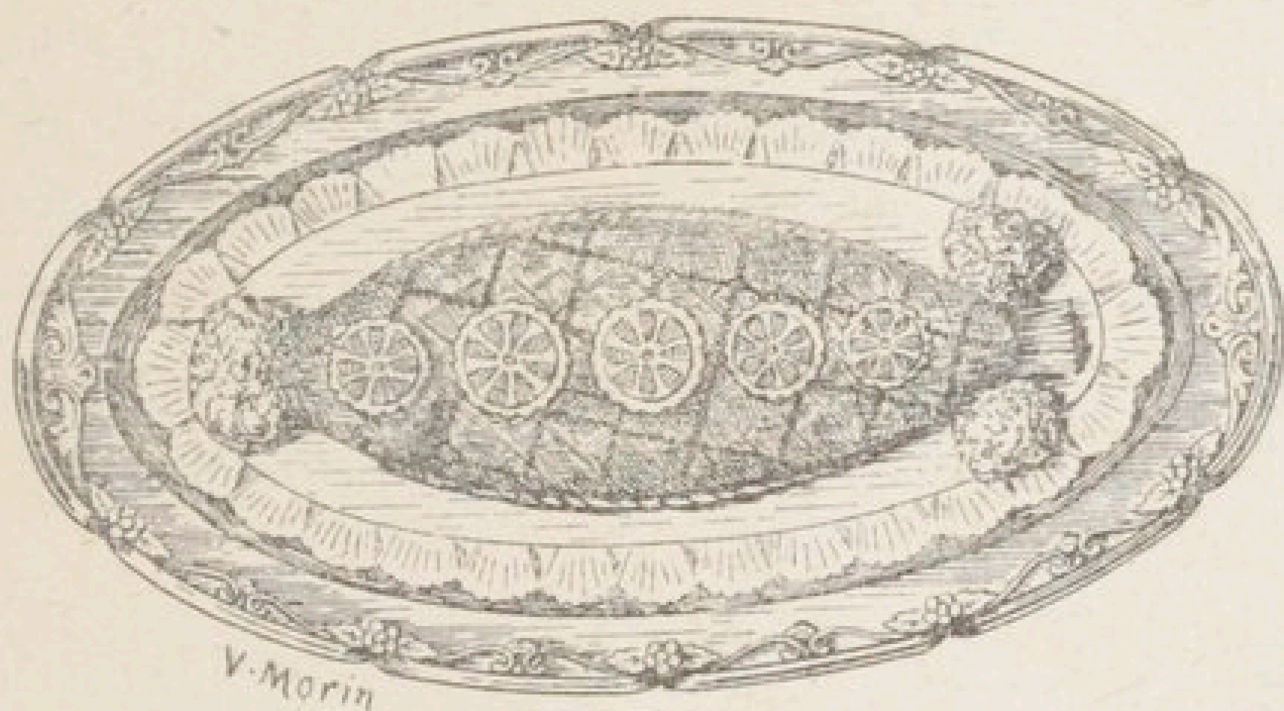
blanc, et assaisonnement. Pocher avec papier beurré sur les soles. — Dresser celles-ci sur plat de service, réduire et lier le fond avec 1 décilitre de velouté de poisson. Ajouter 100 grammes de beurre, quelques gouttes de jus de citron, et couvrir les soles.

Espagnole (à l'). — Soles assaisonnées, farinées et cuites à la meunière, à l'huile. Dresser sur lit de tomates concassées (800 grammes) sautées à l'huile et assaisonnées ; bouquets de poivrons frits, en grosse julienne à chaque bout de plat, et entourage d'anneaux d'oignons frits à l'huile.

Fermière. — Traitement de la sole ménagère, mais avec une garniture de champignons émincés et sautés au beurre.

Gratin (au). — Soles couchées sur plat beurré semé d'une cuillerée d'échalote hachée, persil, et 2 cuillerées de sauce gratin. Avoir soin de détacher les filets de chaque sole, et introduire dessous 30 grammes de beurre. Placer 4 champignons cannelés et cuits sur chaque sole, et les entourer de 100 grammes de champignons crus en lames chevalées. Ajouter 1 décilitre vin blanc dans le fond du plat ; couvrir les soles de sauce gratin, saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu et gratiner. Cuisson des soles et gratin doivent marcher de pair. Persil haché et jus de citron dessus en servant.

Grillée. — (Voir *Sole Saint-Henry*.)



Sole Grillée.

Hollandaise (à la). — Casser l'arête des soles en pliant celles-ci à divers endroits. Les coucher en plaque, couvrir d'eau froide salée à 8 grammes au litre ; faire partir et pocher ensuite à couvert pendant 10 minutes. Dresser sur serviette avec bordure de persil vert. — Accomp. : 200 grammes de beurre fondu en saucière, et pommes nature entières et fraîchement cuites.

Hôtelière (à l'). — Soles incisées, assaisonnées et traitées à la meunière. Dresser sur 150 grammes de beurre maître-d'hôtel, additionné de 2 cuillerées de duxelles sèche fortement condimentée. Le plat bordé de lames de citron.

Janin (à la). — Hist. — Depuis l'époque (1855), où Dubois dédia cette recette au célèbre critique des *Débats*, qui écrivit pour la 2e édition du *Cuisinier parisien* de Carême, l'admirable préface que tout cuisinier connaît, elle a été modifiée et remodifiée ; mais ceux qui restent fidèles au principe, l'ont intangiblement conservé, et il est celui-ci : « Soles incisées pochées avec mirepoix bordelaise au vin du Rhin. Après pochage, garnir le côté ouvert de sauce duxelles truffée réduite et renverser sur plat de service. Entourer de 10 grosses rondelles de truffes, chevalées de chaque côté ; 20 grosses moules pochées et ébarbées, et 20 queues d'écrevisses en 2 bouquets sur les bouts. — Sauce : 3 décilitres de sauce tortue additionnée de la cuisson réduite (mirepoix comprise), mise à point avec 80 grammes de beurre d'écrevisses ».

Jouffroy (à la). — Soles incisées pochées au vin blanc de Pouilly et beurre (prop. ord.). Dressées avec champignons cuits émincés autour, masquées de sauce vin blanc montée, additionnée de la cuisson réduite et glacées. Entourage : 10 bouchées mignonnes garnies de pointes d'asperges liées au beurre, avec lame de truffe sur chaque.

Marchand de vins (à la). — Soles incisées garnies de 30 grammes de beurre sous les filets, couchées sur plat beurré saupoudré de 25 grammes d'échalotes hachées. Mouiller de 3 décilitres de vin rouge et pocher avec papier beurré dessus. — Sauce : la cuisson réduite additionnée de 2 cuillerées de glace de poisson, persil haché et jus de citron ; montée avec 90 grammes de beurre. Napper les soles.

Marinière (à la). — Soles incisées pochées avec moitié fumet de poisson et moitié cuisson de moules. Garniture et sauce marinière.

Ménagère (à la). — Pochées au vin rouge avec aromates, et à couvert. Dresser sur plat de service, passer et réduire la cuisson ; la lier au beurre manié, monter au beurre, et napper les soles.

Meunière (à la). — Soles incisées, farinées, cuites à la poêle avec 150 grammes de beurre. Les tenir bien dorées et croustillantes. Dresser sur plat de service, ajouter dessus persil haché et

jus de citron. Compléter le beurre de cuisson par une addition de 60 grammes de beurre frais ; cuire à la noisette et verser sur les soles. Même observation, en ce qui concerne le beurre noisette, que pour les truites à la meunière.

Meunière aux Aubergines. — Traiter les soles comme ci-dessus, et les entourer de rondelles d'aubergines assaisonnées, farinées et sautées au beurre à cru, ou les dresser en bouquets à chaque bout de plat.

Montgolfier (à la). — Soles incisées pochées au vin blanc et cuisson de champignons ; nappées de sauce vin blanc additionnée de la cuisson réduite, et de 100 grammes queues de langoustes, champignons, et truffes en fine julienne. Entourer de palmettes en feuilletage cuit à blanc.

Mornay (à la). — Soles pochées avec 4 décilitres de fumet de poisson et 50 grammes de beurre. Napper le fond du plat de sauce Mornay, dresser les soles ; les couvrir de même sauce, saupoudrer la surface de gruyère et parmesan râpés, et glacer à la salamandre.

Niçoise (à la). — Soles assaisonnées, huilées et grillées, dressées avec « garniture niçoise pour poissons » en bouquets. (Voir *Garnitures*.)

Plat (sur le). — Soles incisées, fourrées de 25 grammes de beurre et assaisonnées. Coucher sur plat enduit de 60 grammes de beurre ; mouiller de 3 décilitres de cuisson de poisson et filet de jus de citron. Cuire au four en arrosant souvent, et jusqu'à ce que la cuisson ait atteint, par réduction, une consistance sirupeuse, et nappe les soles d'une couche translucide et brillante.

Portugaise (à la). — Incisées et pochées avec vin blanc et cuisson de poisson. Dresser, et entourer de 400 grammes de tomates fondues au beurre avec 100 grammes d'oignons étuvés ; additionnées de 100 grammes de champignons cuits émincés, et 20 grammes de ciboulette hachée. Napper les soles de sauce vin blanc montée, sans toucher la garniture, et glacer. Pincée de persil haché sur la tomate en sortant le plat du four.

Provençale (à la). — Soles incisées, pochées avec 3 décilitres de fumet de poisson, 1 décilitre d'huile, et pointe d'ail écrasée. Gar-

niture provençale. Les soles nappées de sauce provençale additionnée de la cuisson réduite. Pincée de persil concassé.

Régence (à la). — Soles incisées pochées avec 4 décilitres de vin de Chablis et 80 grammes de beurre. Garniture régence en bouquets autour (voir *Garnitures*), et sauce régence A.

Richelieu (à la). — Soles préparées comme pour Colbert cuites au beurre clarifié, et dressées avec chaîne de lames de truffes sur la maître d'hôtel.

Hist. — Cette méthode, innovée en 1860 au restaurant Français de Nice, par M. Martin, se dénommait primitivement Colbert. Plus tard, M. Escoffier lui substitua la dénomination « à la Richelieu » pour la différencier de la Colbert, dénomination qui a été consacrée par l'usage.

Rochelaise (à la). — Soles incisées, pochées avec 3 décilitres de vin rouge, 1 décilitre cuisson de poisson, 50 grammes de beurre et 100 grammes d'oignons passés au beurre. Dresser avec garniture de : 10 laitances de harengs, 10 huîtres et 10 moules ébarbées. — Sauce : la cuisson réduite, passée à l'étamine, additionnée de 1 décilitre 1/2 de demi glace, et montée avec 100 grammes de beurre. Napper soles et garniture.

Rouennaise (à la). — Soles pochées avec 3 décilitres vin rouge, 30 grammes d'échalotes hachées et 50 grammes de beurre. Garniture normande, moins écrevisses et goujons, qui sont remplacés par des éperlans sautés à la meunière, après avoir supprimé les têtes. Sauce tirée de la cuisson passée, réduite, liée à la demi-glace et montée au beurre. Napper soles et garniture. Les éperlans en bordure autour.

Royale (à la). — Soles pochées avec 2 décilitres fumet de poisson, 50 grammes de beurre, et couvertes d'un papier beurré. Dresser et garnir de : 4 queues d'écrevisses, 4 petites quenelles de poisson, 4 têtes de champignons et 4 lames de truffes sur chaque sole. Boules de pommes de terre levées à la cuillère et cuites à l'anglaise autour. Sauce normande.

Russe (à la). — Carottes finement émincées en rouelles cannelées (75 grammes) et 1 oignon moyen de même ; pincée de feuilles de persil, cuits avec 3 décilitres de vin blanc et 6 décilitres de fumet de poisson, en réduisant la cuisson de moitié. Verser en plaque ; y coucher les soles incisées, fourrées de 25 grammes de

beurre chacune, couvrir d'un papier beurré et pocher en arrosant souvent. Dresser les soles sur plat avec légumes, réduire la cuisson à 1 décilitre, ajouter filet de jus de citron ; monter avec 150 grammes beurre, et napper les soles.

Saint-Germain (à la). — Soles assaisonnées, trempées au beurre fondu et roulées dans la mie de pain fine et fraîche. Appuyer celle-ci avec le plat du couteau, quadriller, arroser de beurre fondu et griller doucement. Garniture autour : Pommes au beurre en olives. — Sauce à part : une Béarnaise.

Saint-Henry (à la). — Soles assaisonnées, arrosées d'huile et griller sans trop les colorer. — Accomp. : Purée d'oursins.

Vin blanc (au). — Soles incisées fourrées de 25 grammes de beurre, couchées en plaque beurrée sur 100 grammes d'oignons émincés. Mouiller de 1 décilitre et demi de vin blanc, 1 décilitre et demi fumet de poisson, 1 décilitre cuisson de champignons. Couvrir et pocher. Dresser et napper les soles d'une sauce vin blanc, additionnée de la cuisson réduite. — Le glaçage est, et reste facultatif.

Vin rouge (au). — Est la sole sur le plat, préparée au vin rouge, avec addition d'un filet de glace de viande.

Yvette. — Soles traitées comme pour « vin blanc », nappées de sauce fines herbes et glacées. Entourées de 12 petites tomates (grosseur noix) vidées, assaisonnées, pochées au four et garnies de purée de soles, laquelle dressée en pointe, à la poche, et douille cannelée.

Filets de Soles.

(*Prop. pour 1 service : 15 filets. Soles de 350 grammes poids brut.*)

Américaine (à l'). — Filets pliés, pochés au fumet de poisson et dressés en turban. — Garniture et sauce américaines.

Anglaise (à l'). — Panés à l'anglaise, et cuits au beurre clarifié. Dresser et arroser de beurre maître d'hôtel à moitié dissous.

Andalouse (à l'). — Filets masqués de farce de poisson ; additionnée de 50 grammes de piment haché au kilo, roulés en paupiettes pochées au beurre. Dresser sur demi-petites tomates étuvées garnies de rizotto aux poivrons, dressées elles-mêmes sur ronds d'aubergines assaisonnés, farinés et sautés à l'huile. — Arroser de beurre noisette.

Batelière (à la). — Pliés, et pochés au fumet de poisson. Dressés sur croustades barquettes garnies de petites moules et queues de crevettes liées à la sauce vin blanc. Les filets nappés de sauce fines herbes. Un goujon frit en manchon posé debout à l'une des extrémités de chaque barquette.

Bénédictine (à la). — Pliés, pochés au fumet de poisson et dressés en turban dans une croustade (moule à manqué, forme basse). Le milieu garni de brandade de morue truffée, montée en dôme. Le turban de filets nappé sauce crème.

Bercy (à la). — Filets couchés en longueur sur plat beurré saupoudré d'échalotes hachées ; pochés au four avec 1 décilitre de vin blanc, 1 décilitre fumet de poisson et 25 grammes de beurre, en arrosant souvent. — Ou : égoutter la cuisson des filets en sauteuse, réduire d'un tiers, compléter avec 1 cuillerée de glace de viande, jus de citron et 25 grammes de beurre. Napper les filets et glacer. La sole Bercy se fait d'après le même principe.

Boistelle (à la). — Pliés, et rangés en couronne en sauteuse beurrée, avec : jus de citron ; 1 demi-décilitre fumet de poisson, et 125 grammes champignons émincés à cru. Couvrir et pocher. — Dresser en timbale, avec les champignons au milieu ; réduire, monter la cuisson avec 70 grammes de beurre ; et verser sur filets et champignons.

Bourguignonne (à la). — Filets couchés en longueur sur plat beurré, semé de 100 grammes d'oignons en rouelles très minces étuvées au beurre à l'avance ; pincée de mignonnette. Entourer de 150 grammes champignons émincés à cru et sautés au beurre, et pocher au four avec 3 décilitres de vin rouge (Mâcon). — Réduire la cuisson à 1 décilitre ; mettre à point avec 60 grammes de beurre manié avec 10 grammes de farine. Saucer et glacer.

Bretonne (à la). — Filets pliés pochés au fumet de poisson. Dressés en turban et nappés d'une sauce bretonne. (Voir *Sauces*.)

Cancalaise (à la). — Filets pliés pochés avec 30 grammes de beurre et l'eau de 20 huîtres. Dresser en turban avec huîtres et 100 grammes de queues de crevettes au milieu. Masquer d'une sauce normande additionnée de la cuisson réduite.

Cardinal (à la). — Filets farcis (farce de merlan au beurre d'écrevisses) pliés, pochés au fumet de poisson, dressés en turban avec mince escalope de queues de homards entre chaque, et masqués d'une sauce cardinal. — Semis de corail haché dessus.

Cardinal (Timbale de) (à la). — Apprêter une croûte de timbale en pâte fine, décorée à la pâte à nouille (forme basse). — Garniture : 15 filets de soles farcis comme ci-dessus, roulés en paupiettes et pochés au fumet ; 10 escalopes de queues de homards (ou de moyennes langoustes) bien régulières ; 10 petits champignons cuits cannelés ; 15 lames de truffes. — Dresser les paupiettes en couronne dans la timbale ; les escalopes et champignons au milieu et couvrir de sauce cardinal finie au corail. Comme décor : 1 gros champignon cannelé au milieu, lames de truffes en couronne.

Carmélite (Timbale (de) à la). — Paupiettes de soles fourrées de farce de poisson au beurre de homard, pochées et incorporées aux chairs et à la sauce d'un homard à la New-burg préparé à cru. (V. *Homard.*) Dresser dans une croûte de timbale et couvrir le dessus de belles lames de truffes. On ajoute également des truffes en lames dans la timbale (100 grammes par timbale).

Catalane (à la). — Filets pliés, pochés au fumet de poisson, dressés sur demi-tomates vidées, assaisonnées et pochées au four, garnies d'une cuillerée d'oignon finement émincé, cuit à l'huile sans coloration ; et rangés en couronne sur le plat. — Sauce tirée du fumet réduit, monté avec 80 grammes de beurre. Napper les filets et glacer.

Champignons (aux). — Pliés, et pochés avec cuisson de champignons. Dresser en turban avec 200 grammes petits champignons étuvés au beurre. — Sauce : La cuisson réduite, jointe à 2 décilitres de sauce champignons. Napper filets et garniture.

Chauchat (à la). — Pliés, et pochés au beurre et jus de citron. Dresser en turban avec garniture Chauchat (voir *Garnitures*), et sauce Mornay dessous et dessus. Glacer.

Chevalière (à la). — Filets pliés dont le bout pointu est introduit dans une coque de grosse écrevisse farcie. Pocher au vin blanc et beurre. — Garniture : Julienne de queues de langoustes, champignons et truffes, légèrement liée à la sauce homard, disposée en pyramide au milieu du plat. Les filets de soles dressés autour et

debout (coquilles en l'air), sans être saucés. Cordon de sauce vin blanc autour, et le plat bordé de petites palmettes en demi-feuilletage cuit à blanc.

Chivry (à la). — Pliés, et pochés au fumet de poisson. Dresser en turban en alternant de croûtons en cœurs minces frits au beurre. Napper de sauce Chivry.

Choisy (à la). — Pliés, et pochés au beurre et jus de citron. Dresser en couronne sur demi-petites laitues braisées et parées. Napper d'une sauce Mornay, additionnée de 200 grammes de champignons cuits émincés au litre de sauce, et glacer. Cordon de glace beurrée autour en servant.

Clarence (Suprêmes de soles). — Filets pliés, pochés, dressés en caisses ovales en pommes duchesse, couchées à la poche et douille cannelée. Lame de truffe sur chaque filet. Saucer Mornay et glacer.

Condé (à la). — Méthode souvent confondue, et à tort, avec la Dugléré. La pratique courante la comprend ainsi : Filets de soles pochés et dressés en longueur. Nappés sauce vin blanc ; cordon de purée de tomates beurrée, en croix sur la sauce, et autour (le cordon couché à la cuillère, grosseur d'un spaghetti). Glacer.

Crevettes (aux). — Filets pliés, pochés au fumet, dressés en turban avec garniture de 100 grammes queues de crevettes au milieu. Masquer d'une sauce crevettes. Turban et garniture.

Cubat (à la). — Filets pochés en longueur, avec cuisson de champignons et beurre. Dressés sur purée de champignons, avec 2 lames de truffes sur chaque filet. Saucer Mornay et glacer.

Dartois (en). — Se font avec farce de sole truffée d'après le procédé ordinaire. (Voir *Dartois aux Hors-d'œuvre chauds.*)

Daumont (à la). — Les filets masqués de farce de poisson au beurre d'écrevisses, roulés en paupiettes, pochés au fumet, posés sur de larges champignons étuvés et garnis d'un salpicon de queues d'écrevisses à la Nantua. Les paupiettes saucées d'une sauce Normande. Les dresser en turban sur le plat alternés avec des escalopes de laitances, panées et sautées au beurre ; surmontée d'une coque d'écrevisse farcie de la même farce que les paupiettes.

Déjazet (à la). — Les filets traités comme ceux à l'anglaise. —

Accomp. : Beurre d'estragon et décor de feuilles d'estragon blanchies sur les filets.

Dieppoise (à la). — Pliés, ou pochés en longueur, avec fumet de poisson et cuisson de moules. — Garniture et sauce dieppoise.

Diplomate (à la). — Pliés, et pochés au fumet de poisson. Dressés en turban, nappés de sauce Diplomate, et large lame de truffe glacée sur chaque filet.

Doria (à la). — Farinés et traités « à la meunière ». Bouquets de concombres en gousses, étuvés au beurre à chaque bout de plat.

D'Urville (à la). — Filets farcis, pliés, contisés à la truffe, pochés au beurre et jus de citron. Dressés sur barquettes en pommes duchesse, colorées au four, vidées, garnies d'un salpicon de crevettes à la sauce *idem*. Les filets dressés dessus, nature.

Duse (à la). — Filets farcis, pliés, pochés et dressés en turban dans moule à savarin beurré. Emplir le moule de riz Pilaw, cuit au fumet de poisson. Démouler sur plat; napper de sauce Mornay, glacer, et garnir le puits de queues de crevettes liées à la sauce vin blanc. Truffe hachée sur la garniture.

Épigrammes (de). — Filets farcis, pliés, pochés, refroidis sous presse, panés à l'anglaise et grillés en arrosant de beurre fondu. Dresser en turban en alternant de quenelles minces (6 à 7 millimètres d'épaisseur) en farce de merlan, et de la forme des filets. La garniture au milieu.

Observation. — 1° Ceci est la formule type de l'épigramme dont la dénomination est déterminée par la garniture. Toutes celles des filets de soles conviennent, et sont versées au milieu avec la sauce, le turban ne devant pas être saucé. — 2° Les quenelles peuvent se faire à cru et se traiter au beurre clarifié, ou bien la farce est moulée et pochée dans une caisse à côtelettes, et détaillée ensuite. Ce procédé est préférable pour les grands services.

Floréal (à la). — Filets de soles farcis, roulés en paupiettes pochées à la cuisson de champignons et beurre. Dresser en petites cocottes, garnies d'une cuillerée de pointes d'asperges liées au beurre. Masquer légèrement les paupiettes de sauce vin blanc finie au beurre printanier (nuance tendre). Une belle lame de carotte cannelée tombée au consommé, sur chaque paupiette, et pluche de cerfeuil sur la carotte.

Florentine (à la). — Filets pochés en longueur, dressés sur lit

d'épinards en branches étuvés au beurre. Napper sauce Mornay et glacer.

Grand Duc. — Filets pochés, dressés en couronne, à plat, avec belle lame de truffe sur chaque, nappés de sauce Mornay et glacés. Dresser au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

NOTA. — On peut, pour un dressage plus soigné, poser chaque filet de sole sur un croûton en pain de même forme, frit au beurre.

Grimaldi (Timbale de). — Croûte de timbale ordinaire décorée à volonté. — *Éléments de garniture :* 1° 15 filets de soles masqués de farce truffée, roulés en paupiettes et pochés au fumet de poisson. — 2° 125 grammes de macaroni tenu un peu ferme à la cuisson, divisé en fragments de 3 centimètres et additionné d'un décilitre de crème et 100 grammes de truffes en lames. Chauffer jusqu'à absorption de la crème ; lier avec 1 décilitre de béchamel au fumet de poisson, et compléter avec 50 grammes de beurre en morceaux. — 3° Les queues de 24 petites langoustines cuites comme pour bisque. — 4° Coulis tirés des carapaces de langoustines pilées avec 2 décilitres de béchamel fine et passé au tamis d'abord et à l'étamine ensuite. Chauffer sans bouillir, relever l'assaisonnement ; mettre à point de consistance avec crème double, et ajouter les queues de langoustines tenues au chaud avec un peu de beurre. — *Dressage :* Alterner, par couches, macaroni, paupiettes, coulis et queues de langoustine. Rapporter le couvercle de la timbale, et placer sur serviette.

Héléna. — Filets garnis de farce à la crème, roulés en paupiettes et pochés au fumet. Dresser sur tartelettes garnies de nouilles fraîches à la crème Couvrir de sauce Mornay et glacer.

Héloïse (à l'). — Filets dressés en longueur sur plat beurré semé de 50 grammes de champignons crus hachés, et traités comme « filets de soles Bercy ».

Hongroise (à la). — *Fonds de cuisson :* 20 grammes d'oignon haché revenu au beurre avec pincée de paprika, et mouillé de 1 décilitre vin blanc et 2 décilitres fumet de poisson. Ajouter 250 grammes tomates concassées et cuire 5 minutes. Verser sur les filets de soles pliés, couchés en plaque, et pocher. Dresser les filets, réduire le fonds à sec, et le ramener à consistance normale

par addition de 1 décilitre de crème ; compléter avec filet de jus de citron et verser sur les filets.

Huîtres (aux). — Filets pliés, pochés avec 25 grammes de beurre et l'eau de 24 huîtres. Dresser en turban, huîtres pochées et ébarbées au milieu, et napper d'une sauce Normande mise à point avec la cuisson réduite.

Indienne (à l'). — Pliés, pochés au beurre et dressés en turban. Masqués d'une sauce currie et riz à l'Indienne à part.

Ismaïla (à la). — 500 grammes de riz pilaw additionné de 50 grammes de poivrons en dés, et de 500 grammes de petits pois cuits à l'anglaise, et mélangés au riz sans être rafraîchis. Dresser en bordure sur plat creux. Au milieu de la bordure, les filets pliés, pochés au beurre, et nappés de fumet de poisson réduit.

Jean-Bart (à la). — Salpicon de crevettes, petites moules et champignons, lié d'une béchamel au fumet de poisson serrée, dressé en dôme au centre du plat. Disposer dessus les filets de soles pochés dans leur longueur et courbés en arc, de façon à toucher le plat des deux bouts. — Saucer Normande ; saupoudrer de truffes hachées, et border avec des grosses moules à la Mornay, glacées dans leur coquille.

Joinville (à la). — Pliés, pochés au fumet ; dressés en turban la pointe en l'air où l'on fixe une pince d'écrevisse — Garniture Joinville dans le puits. Saucer Joinville autour des filets ou dessus. Lame de truffe, enrobée de glace sur chaque filet.

Julienne (en). — Filets détaillés en grosse julienne, passés au lait, farinés et frits. — S'ils constituent un élément de garniture, ils sont traités au beurre clarifié.

La Vallière (à la). — Filets farcis, pliés, contisés à la truffe et pochés au fumet de poisson. Dressés en turban sur bordure basse en farce mousseline, et nappés d'une sauce normande. Lame de truffe sur chaque filet. – Au milieu : Garniture de petites quenelles en même farce, laitances pochées et escalopées, huîtres blanchies et ébarbées, queues d'écrevisses et petits champignons, liée d'une sauce normande finie au beurre d'écrevisses.

Léopold (à la). — Filets pliés, et pochés au fumet de poisson, saucés moitié crevettes et moitié génevoise avant dressage. Dresser en intercalant les deux nuances et à plat (les pointes des filets à

l'intérieur du plat). Léger semis de truffes hachées sur les filets saucés crevettes, et de corail haché sur ceux saucés génevoise. Au milieu garniture en bouquet de 150 grammes queues de crevettes liées à la sauce vin blanc.

Manon (à la). — Filets farcis, roulés en paupiettes pochées à la cuisson de champignons. Dressés en couronne, sur plat bordé en pomme duchesse, couchée à la douille cannelée en gros cordon tremblé coloré au four. Garniture de pointes d'asperges, julienne de truffes et champignons au milieu. Les paupiettes légèrement nappées de sauce fines herbes, sans toucher la bordure.

Marcelle (à la). — Filets pliés, légèrement masqués de farce à la crème, décorés d'une rosace, ou simplement d'une lame de truffe cannelée, pochés au beurre et jus de citron, avec papier beurré dessus. Les obtenir très blancs. — Dresser sur barquettes garnies de purée de laitances truffée, mise à l'état de coulis par addition de quelques cuillerées de sauce vin blanc.

Marguery (à la). — Filets pochés en longueur au fumet de poisson, dressés avec garniture de moules et crevettes. Saucés vin blanc et glacés.

Marinière (à la). — Pochés en longueur au fumet de poisson. Garnis de petites moules pochées et ébarbées ; nappés de sauce à la marinière (voir *Sauces*) et glacés.

Marquise (à la). — Pliés et pochés au vin blanc, fumet et beurre. Dressés en turban sur plat bordé d'une guirlande de pomme duchesse, additionnée de purée de tomates séchée au four sans coloration (la bordure à la douille cannelée). Garniture au milieu : mousseline de saumon à la cuillère à café, queues de crevettes et truffes en olives. Sauce crevettes pâle.

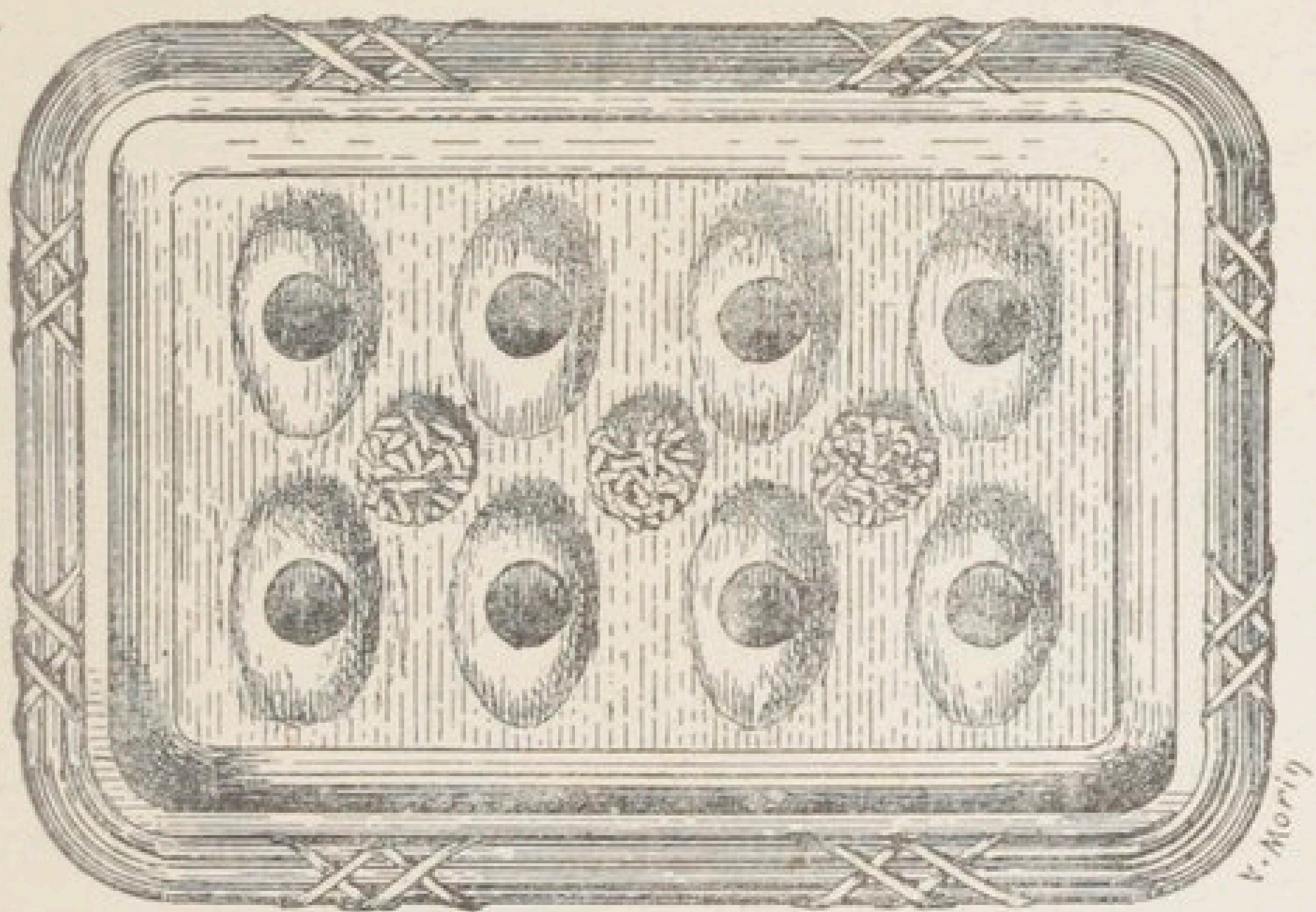
Mexicaine (à la). — Filets farcis et roulés en paupiettes pochées au fumet. Dressées sur champignons grillés garnis d'une demi-cuillerée de tomates concassées fondues au beurre. Les paupiettes masquées d'une béchamel tomatée aux poivrons, dans les proportions de 2 décilitres de purée de tomates, et 50 grammes de poivrons en dés par litre de sauce.

Mirabeau (à la). — Filets pochés au fumet et en longueur. Saucés au vin blanc et génevoise alternés avec 1 lanière de filet

d'anchois entre les filets. Lame de truffe sur les filets saucés à blanc et feuilles d'estragon blanchies sur ceux à brun.

Miramar (à la). — Filets escalopés en trois, assaisonnés et sautés au beurre. — 40 petites rondelles d'aubergines assaisonnées, farinées et sautées au beurre également. Réunir escalopes de filets et aubergines, et dresser en timbale, foncée autour de riz pilaw. Arroser avec 50 grammes de beurre noisette en servant.

Mogador (à la). — Filets de soles parés en rectangles réguliers, légèrement masqués de farce mousseline, et décorés sur un bout d'une belle lame de truffe cannelée. Pocher au beurre et jus de citron, et à couvert. — Dresser en couronne sur bordure basse de farce merlan à la crème, truffée, et en faisant apparaître le côté décoré. Verser au milieu une garniture Nantua, sans toucher les filets qui doivent rester intacts. Autour de la bordure : 12 coffres d'écrevisses emplis d'un salpicon de queues de crevettes lié avec un peu de farce. — Pour services rapides : coucher la bordure sur plat beurré, à la poche et douille cannelée, et en superposant 2 cordons de farce l'un sur l'autre. Pocher à l'entrée du four.



Mousselines de soles Alexandra.

Montreuil (à la). — Filets pochés en longueur, dressés avec entourage de pommes de terre en boules, cuites à l'anglaise. Napper les filets de sauce vin blanc, et masquer la garniture d'un cordon de sauce crevettes.

Nota. — Le dressage de ces filets peut être transposé, mais de telle façon que l'opposition des sauces soit toujours bien marquée.

Montrouge. — Filets de soles pliés, pochés, et dressés en turban avec émincé de champignons lié à la béchamel au milieu. Les filets nappés d'une béchamel montée au beurre, additionnée d'un tiers de purée de champignons.

Moules (aux). — Filets pliés, pochés, dressés en couronne avec garniture de moules pochées au vin blanc et ébarbées au milieu. Sauce Normande additionnée de réduction de cuisson de moules.

Mousselines (de) **diverses**. — Pour les diverses mousselines applicables à la sole, voir le procédé initial à l'article *Saumon*. L'apprêt reste le même ; seul, l'élément de base change.

Murat (à la). — Filets de soles en julienne sautés au beurre. — Garniture : 400 grammes de pommes de terre et 200 grammes de fonds d'artichauts en dés et sautés au beurre, à cru, et séparément. Mélanger filets et garniture ; dresser en timbale et couvrir de tranches de tomates, épaisses, assaisonnées et sautées à l'huile. Ajouter persil concassé, 1 cuillerée de glace de viande, jus de citron et 50 grammes de beurre à la noisette.

Nemours (à la). — Filets farcis, pliés, pochés au vin blanc de beurre et dressés en turban. — Garniture au milieu : petites mousselines de merlan (à la cuillère à café), champignons et laitances escalopées, liée à la sauce Normande. Les filets saucés crevettes avec lame de truffe sur chaque. Entourage de petites croquettes en queues de crevettes, panées à la truffe hachée.

New-Burg (à la). — Filets pliés et pochés au fumet. — Garniture et sauce New-Burg. (Voir *Homard New-Burg*.)

Normande (à la). — Filets pochés en longueur au fumet de poisson et cuisson de champignons. Dresser et entourer de : moules, queues de crevettes, huîtres et champignons. Saucer Normande et compléter la garniture avec : lames de truffes en ligne sur les soles, croûtons en losanges frits au beurre ; goujons panés à l'anglaise et frits, écrevisses troussées. Guirlande de glace blonde sur la sauce.

Orléans (à la d'). — Filets masqués de farce de merlan truffée, roulés en paupiettes, et pochés à la cuisson de champignons Dresser en petites cocottes garnies aux deux tiers d'un salpicon de queues de crevettes, champignons et truffes, lié à blanc. Napper les paupiettes d'une cuillerée de sauce crevettes et poser une lame

de truffe sur chacune. Finir en piquant au milieu de chaque paupiette une crevette rose dont la queue sera décortiquée.

Orly (à la). — Filets assaisonnés, trempés en pâte à frire, et frits au moment. Dresser sur serviette avec persil frit, et sauce tomates à part.

Observation. — Pour l'enrobement des poissons traités à la Orly, notre méthode n'a rien d'absolu. Voir l'observation formulée à ce sujet à l'article « Anguille ».

Ostendaise (à l'). — Filets farcis, pliés, et pochés avec beurre et l'eau de 30 huîtres. Dressés en turban, avec les huîtres pochées et ébarbées au milieu ; napper de sauce Normande additionnée de la cuisson des filets réduite et lame de truffe sur chaque filet. Entourage de petites croquettes de filets de soles (30 grammes) en forme de losanges.

Nota. — Dans les services de restaurant, on remplace souvent les croquettes par des losanges de filets de soles, couverts d'un demi-centimètre de farce additionnée de champignons et truffes hachés. Ces losanges sont panés à l'anglaise et traités par la friture comme les croquettes.

Otéro. — Filets pliés, pochés avec un peu de fumet de poisson, dressés dans des pommes hollande bien nettoyées, cuites au four, vidées en forme de caisse, et garnies au fond de queues de crevettes liées d'une sauce vin blanc. Les filets sont saucés Mornay, saupoudrés de fromage et glacés.

Pilaw (en). — Filets de soles pliés escalopés, sautés au beurre, dressés en bordure de riz pilaw. — Pour le Pilaw de sole à la Levantine, le riz est additionné de 50 grammes de poivrons en dés, et les filets de soles de 200 gr. d'aubergines en dés sautés au beurre. — Sauce currie sur les filets de soles.

Polignac (à la). — Filets pliés, pochés, et finis comme la sole « Bonne femme ». La sauce additionnée de 100 grammes de champignons et 50 grammes de truffes en julienne.

Portugaise (à la). — Filets pochés et dressés en long. Même traitement que pour la « sole portugaise ».

Princesse (à la). — Filets pliés et pochés, dressés en ovales de pomme duchesse, couchés sur plat beurré, à la poche et à la douille cannelée, et colorés au four. Le fond des ovales garni d'une cuillerée de pointes d'asperges au beurre ; les filets nappés

d'une béchamel finie avec 400 grammes de beurre d'asperges au litre. Lame de truffe sur chaque filet.

Printanière (à la). — Filets pliés, pochés au fumet de poisson et dressés en turban. — Garniture au milieu : 150 grammes de pointes d'asperges vertes à la crème. Les filets saucés d'une béchamel finie avec 50 grammes de beurre printanier. Autour des filets : boules de carottes et navets levés à la cuiller et glacés ; boules de pommes de terre à l'anglaise. Ces légumes ne sont pas saucés.

Rachel (à la). — Filets farcis, garnis de lames de truffes, pliés, pochés au beurre et cuisson de champignons. Dressés en couronne, et nappés d'une sauce vin blanc additionnée de pointes d'asperges et truffes en dés.

Régence (à la). — Filets farcis pliés et traités selon le mode indiqué à la « sole Régence ».

Réjane (à la). — Filets pochés en longueur, au vin blanc et beurre. — Sauce : la cuisson réduite additionnée de 3 cuillerées de glace de poisson, montée avec 75 grammes de beurre de cresson appuyé de quelques feuilles d'épinards (cresson alénois dans la saison) et 75 grammes de beurre fin. Napper les filets et entourer de rosaces en pommes duchesse, couchées à la poche, et grosse douille cannelée ; dorées et colorées au four au moment.

Rhodésia (à la). — Filets farcis roulés en paupiettes, pochés au vin blanc et fumet, dressés sur belle escalope de queue de homard à l'américaine. Sauce : 1 décilitre et demi de sauce américaine (homard) montée avec 1 décilitre de crème. Napper les paupiettes.

Riche (à la). — Est le filet de sole à la Victoria, moins le glaçage.

Rochelaise (à la). — Filets pochés en longueur, et traités d'après le principe de la « sole à la Rochelaise. »

Rosine (à la). — Filets pochés en longueur, au vin blanc et beurre, masqués d'une sauce vin blanc additionnée d'un quart de purée de tomates réduite, et entourés de toutes petites tomates (grosseur noix) vidées, assaisonnées, pochées au four avec une parcelle de beurre, et garnies chacune d'une mousseline de sole moulée à la cuillère à café. La mousseline placée debout dans la tomate pochée et nappée d'un soupçon de sauce vin blanc, sans toucher la tomate.

Rouennaise (à la). — Les filets pochés et dressés en long. Procédé de la sole « rouennaise ».

Saint-Germain (à la). — Passés au beurre fondu, et roulés dans la mie de pain fine et fraîche. L'appuyer avec la lame du couteau, et quadriller avec le dos du couteau. Arroser de beurre fondu et griller à feu doux. Entourer de petites pommes noisettes. Cordon de sauce Béarnaise tiré à la poche entre chaque filet.

Sultane (à la). — Paupiettes farcies, pochées au fumet et beurre, dressées en croustades pomme duchesse, panées, frites et vidées. Napper de béchamel fine assez relevée, additionnée de 125 grammes de beurre de pistache au litre. Sur chaque paupiette, une petite quenelle ronde très mince, portant, sur le côté, un petit croissant en piment rouge.

Timbales (de). — (Voir *Cardinal*, *Carmélite*, *Grimaldi* et *Vol au Vent à la Présidente*.)

Trouvillaise (à la). — Traitement et garniture du filet de sole dieppoise ; en remplaçant la sauce dieppoise par une sauce crevettes. Est assez fréquemment, et improprement dénommé « à la Fécampoise ».

Valentino (à la). — Filets pliés et pochés au fumet, dressés sur petites barquettes en pomme duchesse panées, frites et vidées, puis garnis de rizotto aux truffes blanches du Piémont. Masquer de Mornay et glacer.

Vénitienne (à la). — Pliés et pochés au fumet, dressés en turban avec minces croûtons en cœurs frits au beurre, et masqués de sauce vénitienne.

Verdi (à la). — Filets pochés en longueur au fumet. Dressés sur assise de macaroni en dés (200 grammes) lié à la crème et au fromage, et additionné de 100 grammes de homard et 50 grammes de truffes en dés. Saucer Mornay et glacer.

Véron (à la). — Filets assaisonnés, panés au beurre fondu, sautés et dressés sur sauce Véron. (Voir *Sauces*.)

Victoria (à la). — Filets pliés, pochés au fumet et dressés en turban. — Garnit. : 200 grammes de queue de langouste et 100 grammes de truffes en dés. Saucer, et glacer Victoria.

Virginia (à la). — Pliés et pochés au fumet. Dressés en grosses pommes Hollande, cuites au four, vidées et garnies de queues de crevettes liées à la crème. Saucer Mornay, juste à hauteur des bords, et glacer.

Vol-au-vent (de) **à la Présidente**. — Garnit. : Gros filets de soles divisés en losanges (2 par filet) apprêtés à la meunière ; 10 mousselines de merlan ou de soles moulées à la petite cuillère à entremets ; 20 belles queues d'écrevisses, réunies en sauce béchamel à la crème, additionnée d'un tiers de purée de truffes cuites à la mirepoix et au sauterne (truffes fraîches autant que possible). — Se sert également en croûte de timbale décorée, de forme basse.

Walewska (à la). — Filets de soles pochés au fumet. Dresser et entourer de 10 queues de langoustines coupées en deux et étuvées au beurre et à couvert, avec 20 belles lames de truffes crues. Couvrir d'une fine sauce Mornay et glacer.

Nota. — La sauce Mornay peut être additionnée, selon les cas de beurre de langoustine.

Stockfish

(*ou Morue de Norvège séchée.*)

En Belgique, en Hollande et en Allemagne, on le trempe au lait de chaux ; et on le prépare comme la morue. Dans le midi de la France, on l'emploie seulement sec, et selon divers modes dont nous ne décrirons qu'un exemplaire :

Tremper le Stockfish au moins 3 jours ; le gratter, retirer l'arête, et le couper en morceaux. Passer à l'huile avec 3 oignons par kilo ; ajouter 5 tomates émincées, sel, poivre, fort bouquet garni, 4 gousses d'ail broyées, pincée de basilic, et passer le tout pendant 20 minutes à feu pas trop vif. Couvrir d'eau bouillante. Cuire au four pendant 1 heure et demie et ajouter, une demi-heure avant de servir, olives noires et pommes de terre en rondelles épaisses : celles-ci à raison de 5 au kilo de Stockfish.

Thon

(*Prop. pour 1 service : 1 kil. 250.*)

Chartreuse (en). — Partager en rouelles et faire suer sur fonds d'aromates comme pour fricandeau. Mouiller d'un verre de bouillon, faire tomber à glace, et remouiller presque à couvert

avec vin blanc et bouillon (1 quart de l'un et 3 quarts de l'autre). Couvrir et braiser 1 heure. — Garniture autour : Bouquets de carottes et de navets glacés, de petits pois et haricots verts. Arroser avec le fonds réduit.

Indienne (à l'). — Le thon piqué de filets d'anchois, mariné 1 heure à l'avance avec aromates, vin blanc, et assaisonnement. Faire revenir au beurre une mirepoix de légumes avec demi-cuillerée à café de currie, et pincée de safran. Mouiller avec le vin blanc de la marinade, et 2 décilitres de fumet de poisson. Ajouter le thon et cuire doucement pendant 1 heure un quart. Dresser au moment ; passer et dégraisser le fonds, le lier avec velouté de poisson, et relever de jus de citron. Riz à l'indienne à part.

Italienne (à l'). — Mariner 1 heure à l'avance avec citron, huile et aromates. Éponger, faire revenir à l'huile et ajouter : 100 grammes d'oignons, 25 grammes d'échalotes et 125 grammes de champignons crus hachés. Étuver pendant 20 minutes, mouiller au vin blanc et fonds de poisson, et braiser 1 heure. Lier finalement au beurre manié.

Orly (à la). — Détailler en aiguillettes, mariner pendant 1 heure comme ci-dessus, et traiter comme autres poissons.

Provençale. — Mariner comme pour italienne après avoir piqué le thon de filets d'anchois. Faire colorer à l'huile, ajouter 100 grammes d'oignons hachés, 5 tomates concassées, 3 gousses d'ail broyées, pincée de basilic, bouquet garni, et étuver 20 minutes. Mouiller d'un tiers vin blanc, 2 tiers bouillon, et braiser pendant 3 quarts d'heure. Lier le fonds réduit avec de l'espagnole et compléter, finalement, avec 2 cuillerées de câpres et persil concassé.

Garnitures diverses. — Braiser le thon comme pour chartreuse et accompagner à volonté de : purée d'oseille, épinards, macédoine, fondue de tomates, laitues braisées, etc.

Turbot.

Les grosses pièces de turbot se traitent le plus ordinairement par le court-bouillon D (voir *Courts-bouillons*), et se dressent avec persil autour, après avoir passé un morceau de beurre à la surface pour leur donner du brillant.

Le mouillement du turbot se fait à froid et il est porté douce-

ment à l'ébullition. De l'instant ou celle-ci se manifeste, le temps de pochage se règle à raison *de 12 minutes au kil.*, en maintenant le court-bouillon à 95 degrés, pour la régularité du pochage. Avoir toujours soin de brider la tête du turbot, pour le conserver entier.

Turbot pour service de détail. — La pièce est sectionnée dans la longueur en suivant l'épine dorsale, et les parties sont détaillées selon les genres de service. Elles sont traitées par le même court-bouillon et selon les mêmes règles de pochage. Il est bon de remarquer, cependant, que le temps de pochage ne décroît pas avec le poids des morceaux, et qu'un morceau de 300 à 400 grammes exige au moins 20 minutes.

Accompagnements du turbot bouilli. — Sauces : Câpres, Hollandaise, Crevettes, Homard, Noisette, Vénitienne, etc., et, invariablement : pommes de terre à l'anglaise.

Turbot braisé. — Ce n'est qu'accidentellement, et dans des circonstances spéciales, que le turbot est braisé.

Dans ce cas, le facteur de cuisson peut être préparé à l'avance, mais être versé froid sur la pièce. Celle-ci est posée sur grille beurrée et disposée de façon à ce que le turbot puisse être facilement glissé sur le plat. Le braisage se fait au four et toujours à couvert jusqu'au moment du glaçage. Les aromates se placent sous la grille ; on tient le mouillement court et on arrose souvent.

Nota. — Le turbot détaillé est couramment servi, en Angleterre, grillé, et accompagné d'une sauce quelconque, ou à la Meunière.

Amiral (à l') (Grosse pièce). — Mouillement à hauteur avec court-bouillon au Sauterne cuit à l'avance. L'ébullition en marche, compter le temps de cuisson à raison de 12 minutes au kilo.

Dressage : Napper la pièce à deux reprises avec beurre rouge dissous (voir *Beurres*) et entourer de : bouquets de grosses moules et d'huîtres à la Villeroy ; bouchées de queues d'écrevisses ; grosses têtes de champignons cannelés ; lames de truffes. — Sauce Normande additionnée de 1 décilitre de cuisson réduite, finie au beurre d'écrevisses et relevée au cayenne. — Pommes à l'anglaise à part.

Cadgeri (de). — Même apprêt que pour le saumon, en remplaçant par du turbot de desserte. (Voir *Saumon*.)

Crème gratin. — Bordure de pomme duchesse dressée sur plat rond ou ovale, dorée aux jaunes d'œuf. Saucer le fond du plat de Mornay, garnir la bordure aux deux tiers de turbot escalopé, et couvrir de sauce Mornay. Saupoudrer la surface de fromage râpé et glacer, en colorant la bordure en même temps.

Coquilles (de). — (Voir *Coquilles.*)

Daumont (à la). — Traiter la pièce comme « Turbot à l'amiral », avec court-bouillon au Chablis. — *Dressage :* lustrer au beurre fondu ; garniture à la Daumont en bouquets autour ; sauce Nantua, et pommes à l'anglaise à part.

Parisienne (à la). — Braiser comme pour Daumont.
Dressage : lustrer la pièce au beurre fondu ; placer dessus un homard ayant la queue escalopée ; entourer de mousselines de merlan et de laitances en escalopes pochées. Sauce Normande au beurre d'écrevisses, additionnée de truffes et champignons émincés. Pommes à l'anglaise à part.

Régence (à la). — Pièce braisée doucement et à couvert, avec court-bouillon au vin blanc (bon bordelais). — *Dressage :* lustrer la pièce et l'entourer de la garniture Régence A. Hatelets de : truffes, quenelle décorée, et écrevisses sur le turbot. Sauce Normande à l'essence de truffes. Plat bordé d'une grosse guirlande en « pomme marquise » séchée au four.

Turbotin.

Poisson exquis, qui a l'avantage de se prêter à tous les genres de services. On peut le pocher à l'eau salée comme le turbot ; mais, le plus généralement, il est braisé au vin blanc, rouge ou au champagne ; ou bien on le fait griller. La cuisson par pochage s'évalue à 15 minutes au kilo et à 16 minutes quand il est traité par la grillade. Indépendamment des quelques formules ci-dessus, toutes les préparations décrites aux grosses pièces de soles lui sont applicables. Nous rappelons enfin que tous les apprêts du turbotin conviennent à la barbue.

Amirale (à l'). — Coucher en plaque beurrée garnie de : 50 grammes d'oignons et 25 grammes de carottes finement émincés ; 25 grammes d'épluchures de champignons, 5 grammes

de queues de persil ; 1 décilitre de vin blanc et autant de fumet de poisson, 4 grammes de sel. (Ces prop. de condimentation, mouillement et assaisonnement, sont réglées pour 1 kilo.) Couvrir d'un papier beurré et cuire au four en arrosant. Dresser sur plat et procéder, pour garniture et sauce, comme pour la « sole à l'Amiral. »

Andalouse (à l'). — Inciser sur le dos, coucher en plat beurré et assaisonner. Mouiller de : 1 décilitre vin blanc, 2 cuillerées de cognac, et 1 décilitre et demi de fumet de poisson. Couvrir la surface avec 2 oignons moyens (200 grammes) finement émincés et sautés au beurre, 4 tomates crues pressées et hachées, et 25 grammes de piments doux en julienne. Chapelurer, arroser de beurre fondu et cuire au four.

Bonne Femme (à la). — Traiter exactement comme les soles de ce nom.

Chambertin (au). — Traiter exactement comme les soles de ce nom.

Champagne (au). — Traiter exactement comme les soles de ce nom.

Chauchat (à la). — Traiter exactement comme les soles de ce nom.

Daumont (à la). — Traiter exactement comme les soles de ce nom.

Gratin (au). — Traiter exactement comme les soles de ce nom.

Huîtres (aux). — Traiter exactement comme les soles de ce nom.

Mirabeau (à la). — Apprêté comme pour l' « Amiral ». Saucer vin blanc et génevoise en bandes alternées et par le travers. Lanières de filets d'anchois entre es sauces ; lames de truffes sur la sauce vin blanc et feuilles d'estragon blanchies sur la génevoise.

Parisienne (à la). — La pièce traitée au vin blanc, comme ci-dessus. Dressée et bordée de lames de truffes et larges escalopes de champignons cuits. Saucée vin blanc et entourée d'écrevisses.

Saint-Malo (à la). — La pièce ciselée sur les filets et des deux côtés, assaisonnée, arrosée d'huile et grillée à feu très doux. Dressée avec entourage de grosses rondelles de pommes de terre

fraîchement cuites et rissolées au beurre. Sauce Saint-Malo à part. (Voir *Petites sauces blanches composées.*)

Nous répétons à nouveau que toutes les méthodes décrites pour les soles entières étant applicables aux turbotins et aux barbues, il est inutile d'en étendre l'énumération. Nous renvoyons simplement à cet article.

Vive.

Poisson très inférieur, dont l'emploi est surtout indiqué pour la bouillabaisse. Néanmoins, elle peut être frite, traitée à la meunière ou recevoir les apprêts du merlan.



SÉRIE DES CRUSTACÉS, TORTUES, MOLLUSQUES, ETC.

Crevettes.

Indépendamment de leur emploi en hors-d'œuvre et garnitures, les crevettes se traitent de différentes façons, parmi lesquelles :

Currie (de). —Faire revenir au beurre 100 grammes d'oignons hachés avec 50 grammes de beurre et 1 gramme de currie. Ajouter 500 grammes de queues de crevettes épluchées, lier avec 3 décilitres de velouté de poisson, et servir en timbale. Riz à l'indienne à part.

Frites. — Crevettes crues sautées à l'huile bien chaude ou au beurre clarifié. Égoutter ; assaisonner de sel légèrement cayenné, et servir sous serviette. — Se servent quelquefois comme poisson de déjeuner.

Écrevisses.

(*Prop. pour 1 service : 30 écrevisses.*)

Bordelaise (à la). — En mirepoix très fine : 50 grammes de rouge de carottes, 50 grammes d'oignons, 5 grammes queues de persil, 1 gramme thym et laurier pulvérisés, 20 grammes d'échalotes. Passer au beurre, et étuver doucement jusqu'à cuisson complète ; ajouter 50 grammes de beurre et les écrevisses châtrées et lavées, 4 grammes de sel et pointe de cayenne ; et sauter à plein feu jusqu'à coloration complète du test. Mouiller de 1 décilitre de cognac flambé, et 3 décilitres de vin blanc ; réduire d'un tiers et compléter avec : 1 décilitre de velouté de poisson et 1 décilitre de fumet. Cuire pendant 10 minutes, et à couvert. — Dresser en timbale, réduire la sauce, la compléter avec 1 cuillerée de glace de viande, 100 grammes de beurre et pincée de persil concassé. Relever l'assaisonnement et verser sur les écrevisses.

Buisson (en). — Se traitent au court-bouillon comme les « Écrevisses à la Nage », et s'accrochent sur gratin *ad hoc* avec persil frisé bien vert. Se servent froides.

Coquilles (d') **cardinal**. — En coquilles d'argent légèrement bordées de duchesse couchée en ruban cannelé et coloré au four. Saucer le fond des coquilles (toutes petites), garnir chacune de 6 queues, et masquer d'une sauce Normande finie au beurre d'écrevisses. Belle lame de truffe cannelée au milieu, et petit cordon de truffe hachée tout autour.

Liégeoise (à la). — Même traitement que les « Écrevisses à la Nage » dans la première partie. Les écrevisses étant cuites et dressées, passer et réduire la cuisson aux trois quarts, et la monter avec 100 grammes de beurre. Persil concassé.

Magenta (à la). — Écrevisses sautées avec 1 décilitre et demi d'huile et mirepoix comme pour Bordelaise, mais moins fine. Assaisonner, ajouter 300 grammes de tomates pressées, dépouillées et concassées, pincée de persil, et mouiller de 3 décilitres de vin blanc. Cuire 10 minutes en les sautant. Dresser en timbale ; finir la sauce avec pincée de basilic vert, 50 grammes de beurre, et verser sur les écrevisses.

Marinière (à la). — Écrevisses sautées avec 60 grammes de beurre, jusqu'à coloration complète du test. Assaisonner ; ajouter 30 grammes d'échalotes hachées, 1 gramme de thym et laurier ; mouiller avec 6 décilitres vin blanc, cuire pendant 10 à 12 minutes et dresser. Réduire la cuisson à moitié ; la lier avec 2 décilitres de velouté de poisson et la monter avec 80 grammes de beurre. Verser sur les écrevisses et semer pincée de persil sur celles-ci.

Mousselines (d') **Alexandra**. — En remplaçant le saumon par des écrevisses, apprêter l'appareil mousseline comme il est indiqué. Coucher à la poche en forme de pain de la Mecque, et disposer sur chaque mousseline : une lame de truffe au milieu et une belle queue d'écrevisse dédoublée à chaque bout. Pocher, et traiter finalement selon le mode indiqué au saumon.

Mousselines (d') **à la Tosca**. — En remplaçant la chair de saumon par celle d'écrevisses dans l'apprêt initial, et procéder pour la fin comme il est dit au saumon.

Nage (à la). — Court-bouillon marqué avec 50 grammes de rouge de carottes et autant d'oignons émincés, prise de thym et laurier pulvérisés, 5 grammes de queues de persil, 25 grammes d'échalotes émincées; 3 décilitres vin blanc et 2 décilitres de cuisson de poisson, 8 à 10 grammes de sel, et apprêté à l'avance. Jeter dedans les écrevisses châtrées; cuire pendant 10 minutes et à couvert, relever au cayenne et dresser en timbale avec court-bouillon et aromates.

Timbale de queues (d') **à la Nantua**. — En timbale de forme basse, décorée, et avec couvercle. — Garniture: 60 écrevisses sautées en mirepoix bordelaise et décortiquées queues et pattes, ajoutées à 20 quenelles à la cuillère en farce de merlan à la crème finie au beurre d'écrevisses; 150 grammes de petits champignons cannelés bien blancs; 100 grammes de lames de truffes. — Sauce: les débris d'écrevisses pilés, ajoutés à 4 décilitres de sauce crème. Passer à l'étamine; chauffer, mettre à point avec 100 grammes de beurre et pointe de cayenne; joindre la garniture et verser dans la timbale. Une belle couronne de lames de truffes sur la sauce.

Homard.

(*Prop. pour 1 service: 2 homards.*)

Américaine (à l') **A**. — Tronçonnés vivants; les pattes et pinces éclatées pour extraction des chairs; les coffres fendus; les intestins et le corail, recueillis sur une assiette. Retirer la poche de gravier; assaisonner de 10 gr. de sel; jeter les morceaux dans un sautoir contenant huile et beurre (50 grammes de chaque), et sauter en plein feu jusqu'à raidissement des chairs et coloration du test. Égoutter l'huile; mouiller de 4 décilitres vin blanc, et 1 décilitre cognac flambé, ajouter 250 grammes tomates fraîches hachées; une cuillerée d'échalote hachée et un soupçon d'ail; 2 cuillerées de glace de viande, 3 décilitres fumet de poisson, forte pointe de cayenne et pincée de persil concassé. Couvrir et cuire au four pendant un quart d'heure. — Dresser les morceaux de homard en timbale; réduire le fonds, ajouter les intestins hachés avec une noix de beurre, et finir en montant cette sauce avec 200 grammes de beurre fin. Saucer sur les homards.

Américaine (à l') **B.** — Apprêter et cuire comme ci-dessus. Sortir de la cuisson tronçons et pattes pour en extraire les chairs, et ranger en sauteuse. (Réserver les coffres pour autre usage, comme beurre rouge.) Réduire et passer le fonds comme ci-dessus, et beurrer finalement. Dresser en timbale avec persil concassé.

Nota. — Cette dernière méthode est celle des services anglais et américains modernes.

Bordelaise (à la). — Tronçonnés comme pour américaine et revenus au beurre clarifié. Égoutter les deux tiers de celui-ci, ajouter 100 grammes d'échalotes hachées, et une pointe d'ail broyé. Mouiller de 4 décilitres de vin blanc et 1 demi-décilitre de cognac et réduire de moitié ; ajouter 5 décilitres fumet de poisson, 4 décilitres d'espagnole maigre, 3 décilitres de sauce tomates, bouquet garni, et assaisonner de 12 grammes sel et pointe de cayenne. Cuire pendant 1 quart d'heure. — Réduire et passer la sauce à l'étamine sur les chairs décortiquées. Chauffer, citronner légèrement, mettre à point avec 150 grammes de beurre, compléter avec 1 cuillerée de cerfeuil et estragon hachés, et dresser en timbale.

Broche (à la). — Couchés sur broche anglaise, et huilés fréquemment pendant le cours de la cuisson (à feu moyen), laquelle se compte à raison de 40 minutes au kilo. Briser les pinces en servant.

Cardinal (à la). — Homards cuits au court-bouillon et ouverts en longueur. Retirer les chairs, escaloper les queues et détailler en dés celles des coffres et des pinces (celles-ci extraites par une incision pratiquée sur les bords des dites). Ajouter, au salpicon de homard, même poids de champignons, et moitié de truffes également en dés ; lier ce salpicon avec cuillerées de sauce homard et en garnir le fond des carapaces. Dresser dessus les escalopes de queues, chauffées en « sauce cardinal », et en les alternant de lames de truffes. Remplir les pinces de même salpicon et les placer de chaque côté des demi-carapaces pour les maintenir d'aplomb. Napper escalopes et salpicon des pinces de sauce cardinal ; saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre fondu, et glacer à four vif.

Coquilles (de) **diverses**. — En coquilles moyennes beurrées, et bordées d'un cordon de pomme duchesse, couchée à la pe-

tite douille cannelée. Le fond garni d'un salpicon lié à la sauce de glaçage ; une belle escalope dessus, et saucées, ou : Mornay, parisienne, cardinal, etc., sont toujours glacées. (Voir *Coquilles*.)

Côtelettes (de) **à la Victoria.** — Salpicon de homard, champignons et truffes liés d'une sauce normande au beurre de homard, et selon les proportions indiquées pour croquettes (voir *Hors-d'Œuvre chauds*). Diviser en parties du poids de 80 grammes) façonner en forme de côtelettes, paner à l'anglaise, et frire au moment. — Dresser en turban serré sur le milieu du plat, et papilloter ; entourer d'une chaîne d'escalopes de homards, plaquées d'une lame de truffe collée avec un point de farce ; ou intercaler les escalopes avec les côtelettes. — Accomp. à part : sauce Victoria.

Croquettes (de). — Traiter comme le salpicon ci-dessus. Les croquettes du poids moyen de 75 à 80 grammes façonnées en ovales, panées à l'anglaise, frites au moment, et dressées sur serviette avec bouquet de persil frit. — Accomp. : sauce homard.

Grillé à la diable. — Homard vivant, fendu en longueur, assaisonné, huilé et grillé à feu doux. Temps normal : 25 minutes par kilo. — Dresser et envoyer la sauce à part. — Sauce à volonté, mais toujours très relevée.

Escalopes (de) **diverses.** — Peuvent être traitées en chaud, selon tous les modes applicables au homard.

Mornay (à la). — Préparation identique à celle du homard à la cardinal, en remplaçant la sauce cardinal par une Mornay.

Mousselines (de) **Alexandra.** — Moulées à la cuillère en appareil mousseline de crustacés (voir *Farces*), plaquées d'une mince escalope de homard collée au blanc d'œuf et pochées. Pour traitement complémentaire, voir *Mousselines de saumon.*

New-burg (à la). — Se fait de deux façons : à cru et avec le homard cuit. Cette dernière méthode est la vraie, mais la première est à adopter de préférence pour les grands services.

New-burg (à la) **à cru.** — Tronçonnés et revenus au beurre et huile comme pour américaine. Égoutter ; déglacer le sautoir avec 1 décilitre de cognac flambé et 4 décilitres de vin blanc, et réduire aux deux tiers. Assaisonner les homards, compléter avec 8 décilitres de crème, 2 décilitres de fumet de poisson et cuire

pendant trois quarts d'heure. Retirer les tronçons de homards, en extraire les chairs et les tenir en casserole ou timbale, selon qu'ils doivent attendre ou être servis de suite ; lier la sauce avec les parties crémeuses réservées et mélangées à 50 grammes de beurre, et passer à l'étamine sur les escalopes.

Nota. — Le homard apprêté d'après cette méthode peut attendre sans trop d'inconvénients.

New-burg (à la) **à cuit.** — Escaloper les chairs des homards cuits au court-bouillon et décortiqués. Ranger les escalopes en sautoir grassement beurré, assaisonner fortement, et chauffer des deux côtés pour développer la couleur rouge de l'épiderme. Mouiller à hauteur de bon madère, et faire réduire presque à fond. Au moment de servir, verser, sur les escalopes, une liaison composée de 3 décilitres de crème double et 4 jaunes d'œufs. Vanner doucement hors du feu, en roulant la casserole, jusqu'à liaison complète, et dresser en timbale tiède.

Nota. — 1° Il est impossible de préparer ce homard à l'avance, la sauce cuisant très rapidement ; 2° le dressage peut se faire dans une bordure de duchesse historiée et colorée au four.

New-burg en cassolettes. — Exactement l'apprêt ci-dessus, en coupant les chairs de homards en gros dés au lieu de les escaloper. Dresser en petites cassolettes en argent ou en porcelaine, à raison de une par convive.

Palestine (à la). — Homards traités comme écrevisses pour bisque, mouillés de 1 bouteille de vin blanc, 1 litre fumet de poissons et 1 décilitre de cognac flambé. Décortiquer queues et pinces et tenir au chaud, et à couvert, avec un peu de beurre. Broyer les carapaces et débris et les faire revenir à l'huile avec petite mirepoix ordinaire. Mouiller avec le court-bouillon des homards, laisser cuire 1 quart d'heure ; puis, passer à la mousseline, dégraisser et réduire à 3 décilitres. Lier avec les parties crémeuses réservées et passées au tamis, 1 décilitre de velouté de poisson, et mettre à point avec 150 grammes de beurre de currie. Dresser en bordure de riz pilaw les chairs de homards escalopées, et les napper de sauce. Le reste de la sauce à part.

Risotto (de) **à la Tourville.** — Dresser en bordure de risotto : les chairs escalopées de 2 homards cuits au court-bouillon au vin blanc ; 250 grammes de champignons émincés crus, et sau-

tés au beurre à blanc ; 125 grammes de lames de truffes ; 20 moules et 20 huîtres pochées et ébarbées. Le tout lié avec 2 décilitres et demi de velouté de poisson, additionné de la cuisson des homards et des moules réduite. Couvrir de sauce Mornay et glacer.

Soufflé (de). — Les homards crus fendus en deux sur la longueur. Extraire les chairs entièrement, y compris celle des pinces, et préparer avec une « farce mousseline ». (Voir *Mousseline de Crustacés.*) Cuire les demi carapaces dans un court-bouillon au vin blanc, et sans les déformer. Égoutter, éponger, presser sur plat et garnir avec la farce mousseline, en la faisant saillir en dôme hors des carapaces. Décorer de belles lames de truffes, et pocher à four doux pendant 12 à 15 minutes. — Accomp. à part : sauce homard additionnée de la cuisson des coquilles passée et réduite.

Langouste.

Toutes les préparations en chaud du homard lui sont applicables. — Pour les préparations en froid, voir chap. du *Froid.*

Langoustine.

(*Prop. de service : 1 par personne.*)

Hongroise (à la). — Ouvertes en deux sur la longueur et traitées comme le homard à la New-burg à cru, en les faisant revenir avec 50 grammes d'oignons hachés, et 1 gramme de paprika. Dresser en rosace sur plat rond.

Nota. — Peuvent également être apprêtées selon toutes les formules indiquées pour le homard.

Terrapène.

(*Prop. pour 1 service : 2 terrapènes ou 2 boîtes.*)

Petite tortue de l'Amérique du Nord dénommée « diamant back, » très estimée des Américains.

Baltimore (à la). — 2 litres de terrapène bien chauffée au bain-marie. Égoutter et réserver la cuisson. Jeter les morceaux dans 125 grammes de beurre noisette, assaisonner de sel et poivre du moulin, et sauter au beurre pendant 2 minutes. Ajouter la cuisson,

faire prendre l'ébullition, et lier avec 2 cuillerées de fécule délayée à l'eau froide, en roulant la casserole. Finir avec 1 demi-décilitre de Xérès, et dresser en cassolettes d'argent ou en imitation de tortue en porcelaine.

Maryland (à la). — 1° Plonger les terrapènes à l'eau bouillante pendant 2 minutes. Égoutter et enlever la pellicule qui couvre la tête et les parties en frottant avec un torchon. — 2° Marquer en cuisson avec eau salée à 7 grammes au litre, et aromates comme pour crustacés, et cuire pendant 45 minutes. Toute terrapène, dont la chair ne cède pas facilement sous le doigt après ce temps, doit être rejetée, parce que la chair sera filandreuse. Laisser refroidir en cuisson. — 3° Scier la carapace, rejeter : entrailles, mou, bout du museau et queue. Extraire œufs et foie avec précaution, et mettre à l'eau froide après avoir retiré le fiel d'après le foie. — 4° Détacher les chairs d'après les coquilles, retirer les muscles, et partager ces chairs en morceaux de 3 centimètres carrés. Couper les griffes des pattes avec des ciseaux. — 5° Rassembler en sautoir : chairs en carrés, pattes, œufs, foie escalopé; assaisonner de sel et poivre, couvrir de moitié eau et vin blanc, et cuire à nouveau pendant 25 minutes. — 6° A la cuisson réduite aux deux tiers, ajouter 3 décilitres de crème épaisse. Chauffer et faire bouillir 2 minutes; lier finalement avec 125 grammes de beurre passé au tamis avec 6 jaunes d'œufs durs, et ajouté par petites parties. Rouler la casserole hors du feu pour opérer la liaison. Ajouter au dernier moment 1 décilitre de madère et servir en timbale.

Tortue.

Si la chair et les nageoires de tortue employées pour préparer le potage doivent être utilisées, elles ne doivent être cuites qu'aux deux tiers, et finies en les braisant au madère. On les accompagne d'une garniture brune comme financière ou tortue.

Nageoires (de) **à l'américaine**. — En tant que mets spécial, il est préférable de les braiser à cru. Leur traitement est exactement celui d'une noix de veau. Lorsqu'elles sont cuites, ce qui demande environ 3 heures, elles sont désossées, dressées sur plat et masquées d'une sauce à l'américaine.

Nageoires (de) **au madère**. — Sont braisées, désossées et dressées comme ci-dessus. Réduire la cuisson, la lier à l'arrow-root, et l'aromatiser finalement au madère vieux. Verser sur les morceaux.

Oursins.

Les oursins fournissent une purée qui est un excellent élément pour les sauces de poissons. On l'associe particulièrement à la béchamel dans les proportions de 3 douzaines d'oursins par litre de sauce.

Fruits de mer à la purée (d'). — Pocher dans demi-litre de béchamel à la purée d'oursins : petites moules, clovisses, praïres, etc. Dresser en coquilles d'oursins.

Huîtres.

Voir à la série des préparations au chapitre des *Hors-d'Œuvre chauds*, ces :

Formules diverses.

A L'ANGLAISE, AMÉRICAINE, BARQUETTES, FAVORITE, GRATIN, MARÉCHALE, MORNAY, POLONAISE, SOUFFLÉES, PETITS SOUFFLÉS (D'), VILLEROY, WLADIMIR.

Moules.

(*Prop. pour 1 service : 2 litres et demi grosses, 2 litres moyennes.*)

Catalane (à la). — Grosses moules ouvertes avec oignon émincé, queues de persil et mignonnette. Retirer des coquilles. Avec la cuisson décantée et passée, apprêter 2 décilitres de sauce poisson additionnée de 50 grammes d'oignons hachés passés au beurre. Lier avec 2 jaunes, relever d'un filet de citron, et sauter les moules dans cette sauce. Remettre en coquilles avec la sauce, ranger sur plaque semée de sel, et glacer.

Frites. — Grosses moules de roche pochées, ébarbées, marinées avec citron, huile et persil haché, trempées en pâte à frire et frites au moment.

Marinière (à la). — Les moules ouvertes et conservées dans une coquille. Réduction aux 2 tiers de 2 décilitres vin blanc avec 2 cuillerées d'échalotes hachées. Ajouter 2 décilitres de l'eau des moules, décantée, 1 décilitre de velouté de poisson, et 50 grammes de beurre. Sauter les moules dans cette sauce et dresser en timbale avec persil haché dessus.

Poulette (à la). — Les moules ouvertes avec oignon émincé, queues de persil et mignonnette. Retirer une coquille à chacune. Ajouter l'eau des moules décantée et réduite à 3 décilitres de sauce poulette ; relever d'un filet de citron ; sauter les moules dans la sauce ; dresser en timbale, et persiller légèrement.

Rizot (de) **à la Toulonnaise**. — Moules pochées, décoquillées, ajoutées dans une sauce blanche liée apprêtée avec leur eau décantée et passée. Dresser en bordure de rizot cuit au fumet de poisson.

Villeroy (à la). — Grosses moules pochées, ébarbées, enrobées de sauce allemande réduite ; panées à l'anglaise et frites. Se font principalement pour garnitures de poissons.

Escargots.

(*Prop. : 6 par personne.*)

Principe de traitement : 1° Les laver à plusieurs eaux, retirer la cloison calcaire qui les ferme et les mettre à dégorger pendant 1 heure avec une forte poignée de sel gris, 2 verres de vinaigre et une petite poignée de farine ; 2° les laver à nouveau à grande eau froide pour les débarrasser des mucosités, et les blanchir 5 minutes en les couvrant amplement d'eau. Égoutter et rafraîchir ; 3° les marquer en cuisson avec moitié vin blanc et eau ; carotte, oignon et échalotes émincés, fort bouquet garni. Saler à 8 grammes au litre de mouillement et cuire pendant 3 heures au moins ; 4° égoutter, et les sortir bien entiers de la coquille ; supprimer le bout noir dit « le cloaque » ; les sauter à la poêle avec 100 grammes de beurre, 8 grammes de sel, 2 grammes de poivre, et 1 gramme d'épices. Mettre en coquilles ou réserver en terrine.

Beignets (d') **à la Vigneronne**. — Les escargots apprêtés comme ci-dessus, sautés à la poêle avec 100 grammes de beurre,

30 grammes d'échalotes finement hachées, et 8 grammes d'ail broyé. Tremper en pâte à frire abondamment additionnée de ciboulette hachée ; jeter à grande friture d'huile (ou autre, mais la friture d'huile est caractéristique) et dresser avec persil frit.

Bourguignonne (à la), **mode usuel**. — Les coquilles lavées et bien séchées, garnies au fond d'une noisette de beurre bourguignonne ; introduire les escargots, et fermer avec même beurre. Dresser sur plat ou sur escargotière avec un peu de vin blanc ; chapelurer légèrement le beurre, et passer au four pendant 7 à 8 minutes.

Beurre d'escargots. — Pour 100 escargots : 700 grammes de beurre, 70 grammes d'échalotes hachées ; 20 grammes d'ail ; 50 grammes de persil haché, 18 grammes de sel, 4 grammes de poivre ; 2 grammes d'épices (l'addition d'épices est facultative). — Bien manier le tout ensemble pour unification absolue.

Chablisienne (à la). — Pour 60 escargots : 4 décilitres de vin blanc réduit à 1 décilitre avec 2 cuillerées d'échalotes hachées. Passer à la mousseline et ajouter 1 cuillerée de glace de viande dissoute. Une demi-cuillerée à café de vin réduit au fond de chaque coquille. Introduire l'escargot, fermer avec le beurre, et passer au four, avec vin blanc et léger semis de chapelure.

Dijonnaise (à la). — Réduction comme ci-dessus, en remplaçant le vin blanc par du rouge, et glace de viande. Opérer de même.

Beurre : Moitié beurre et moelle de bœuf passée au tamis ; condimentation comme ci-dessus, en diminuant l'ail de moitié et en supprimant le persil haché. Ajouter par contre 25 grammes de truffe hachée finement par 125 grammes de beurre et moelle.

Omelette (aux). — (Voir *Omelette bourguignonne.*)

Popelinière (à la). — Appareil beurre et moelle, additionné d'échalote, ail, persil et assaisonnement comme le beurre d'escargots ordinaire. Y ajouter, par 100 grammes : 6 escargots hachés très finement, et 25 grammes de lobes de noix hachées ou pilées. Introduire un peu de ce beurre au fond de la coquille, et procéder comme d'habitude pour le reste.

Nota. — Les escargots à la Popelinière se font aussi en petites coquilles par 6 au nombre. On les couvre d'une sauce brune à l'oignon et à l'échalote avec pointe d'ail, additionnée de hachis d'escargots et de noix hachées. Chapelurer légèrement et gratiner.

Grenouilles.

(*Prop. : 6 par couvert.*)

Fines Herbes. — Parées, assaisonnées de sel et poivre et sautées au beurre à la poêle. Dresser en timbale avec jus de citron et persil haché.

Frites. — Les cuisses parées, marinées 1 heure à l'avance avec jus de citron, filet d'huile, sel et poivre, pointe d'ail écrasé et persil haché. Tremper en pâte à frire légère, et frire à grande friture chaude. Dresser sur serviette avec persil.

Gratin (au). — Parées et rangées à cru au milieu d'un turban de rondelles de pommes de terre cuites à l'eau, ou d'une petite bordure de pomme duchesse. Couvrir d'une sauce gratin serrée; chapelurer, arroser de beurre fondu et gratiner.

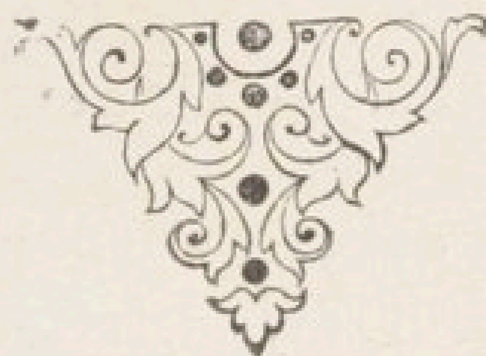
Meunière (à la). — Sautées à la poêle, à cru, après avoir été assaisonnées et farinées. Dresser en timbale avec beurre noisette (200 grammes par service), jus de citron et persil haché.

Mousselines (de). — L'apprêt initial des mousselines étant immuable, il suffit de remplacer la chair indiquée au procédé initial (voir *Saumon*) par de la chair de grenouille. Le traitement final est le même, en tenant compte, naturellement, du changement d'élément.

Mousselines (de) **à la Béguine.** — Truffer fortement une partie de la farce mousseline, et laisser l'autre intacte. Introduire en poche munie d'une grosse douille à moka, et coucher en meringue fantaisie. Pocher et dresser en couronne serrée. Verser autour une béchamel à la crème, et une béchamel à la purée de truffes au centre.

Poulette (à la). — Les cuisses parées pochées dans un blanc; ou avec vin blanc, oignon émincé et assaisonnement. Égoutter et ajouter à une sauce poulette. Dresser en timbale, avec pincée de persil haché dessus.

Nota. — Pour le complément des formules concernant les Grenouilles, voir chapitre du *Froid*.



VII

RELEVÉS ET ENTRÉES

PRINCIPES GÉNÉRAUX DE CONDUITE DES BRAISÉS, POÊLÉS SAUTÉS ET POCHÉS

Les volailles et viandes blanches servies comme Relevés ou Entrées, sont toujours braisées, poêlées, sautées ou pochées. — Les pièces de Bœuf, Mouton, Agneau et Pièces de venaison destinées aux mêmes services, sont quelquefois rôties ; mais, le plus souvent, elles sont traitées par l'un des quatre modes de cuisson indiqués ci-dessous. — Ces modes de cuisson relèvent tous du travail des Sauces, et c'est leur extrême importance qui donne à cette partie la prépondérance absolue dans le travail culinaire.

Les Principes généraux qui régissent la Conduite de ces opérations fondamentales sont les mêmes pour toutes les viandes auxquelles ils s'appliquent : soit Boucherie, Volailles ou Gibiers. Quelques détails seulement, qui sont indiqués à la suite des opérations qui les concernent spécialement, diffèrent du procédé général.

Des Braisés. — Braisage à brun.

Indépendamment des soins qu'ils nécessitent, et de la qualité des éléments en traitement, la parfaite réussite des Braisés s'é-

quilibre sur deux points essentiels, qui sont : 1° La valeur savorique des fonds de mouillement, et 2° : la constitution rationnelle du « fonds de braise. »

Le Fonds de mouillement. — Les jus de mouillement sont ceux qui sont décrits au chapitre des Sauces ; soit : l'*Estouffade* ou fonds brun pour les Braisés à brun, et le *Fonds de veau* ou Fonds blanc, pour les Braisés à blanc, comme Volailles et Veau.

Le Fonds de braise. — Est constitué par des légumes, dont la proportion, par kilo de viande à braiser, est de : carottes et oignons émincés en grosses rondelles rissolées à la graisse clarifiée : 50 à 60 grammes de chaque, 2 grammes de racines de persil, 1 brindille de thym et demi-feuille de laurier. Comme appui : 70 grammes de couennes blanchies ou de débris de lard. Cette paillasse d'aromates et condiments est disposée dans le fonds de la braisière et directement sous l'objet à braiser.

Le Pinçage. — Une pratique courante, dont il importe de signaler la défectuosité, est celle qui consiste à marquer le fonds de braise avec les légumes crus qu'on fait *pincer*, c'est-à-dire attacher légèrement au fond avant de mouiller. Non seulement, dans ce cas, les légumes, souvent trop pincés, communiquent à la sauce un goût d'amertume, mais encore, comme ils ne rissolent que d'un côté, ils ne sauraient dégager autant de saveur que quand ils sont uniformément rissolés.

Observation sur la constitution du Fonds de braise. — Une autre coutume défectueuse dans l'opération des Braisages, est celle d'ajouter au fonds de braise des os cassés ou des viandes autres que celles en traitement, dans le but d'augmenter la valeur du fonds.

S'il s'agit de Veau, d'Agneau ou de Volailles braisés, ceux-ci sont cuits longtemps avant les os qui demandent au moins heures de cuisson, pour le complet dégagement de leurs principes nutritifs. — Leur emploi est donc inutile dans ce cas. — S'il s'agit au contraire de Braisés à long traitement, pendant la cuisson desquels ils auraient le temps de cuire eux-mêmes, leur volume met dans l'obligation d'employer pour le braisage un récipient très grand, nécessitant plus de mouillement et où le braisage se fait mal.

Il est donc plus logique et plus conforme à la pratique de s'en

tenir, pour constituer le fonds de braise, aux éléments indiqués plus haut et de préparer à l'avance, avec les os et débris disponibles, un fonds court, succulent et limpide, dont l'action est plus directe et plus réelle sur la pièce en traitement.

Rissolage. — La pièce à braiser, quelle qu'elle soit, doit être préalablement rissolée au beurre ou au dégraissis, en plaque au four ou en casserole. — Ce rissolage a pour but de fermer les pores de la viande et d'en maintenir les sucs à l'intérieur ; et plus la viande est présumée longue à cuire, plus le rissolage doit être forcé. — La viande est ensuite bardée de lard, pour préserver pendant la cuisson, la partie qui ne baigne pas des atteintes trop vives du calorique ; l'empêcher en un mot de former croûte et de sécher.

Ainsi préparée, elle est placée sur le fonds de braise et en casserole où elle puisse tenir juste. La graisse qui a servi pour le rissolage est égouttée de la plaque où s'est faite l'opération et cette plaque (ou autre ustensile) est déglacée au vin blanc, vin rouge ou madère, à raison de 1 décilitre de vin blanc ou rouge ou demi-décilitre de madère au kilo de viande. — Celle-ci est arrosée avec ce déglaçage, lequel est réduit à fond et à casserole couverte. Cette réduction opère la fusion et le développement des arômes du vin et des légumes et commence en même temps l'imprégnation de la viande.

Première phase du braisage. — Après réduction du déglaçage, la pièce en traitement est mouillée avec le fonds préparé et jusqu'à moitié de sa hauteur ou au tiers, selon sa nature et la durée présumée de sa cuisson. Et il est évident que plus celle-ci sera présumée longue et plus le mouillement devra être abondant.

La cuisson se fait au four, en ustensile couvert, en retournant la pièce de temps à autre et, quand en piquant profondément la viande, on constate qu'elle ne saigne plus, elle est retirée et mise en ustensile plus petit.

Pendant cette première partie de l'opération, les sucs accumulés à l'intérieur de la viande et refoulés par la couche rissolée s'échauffent et se décomposent en produisant une grande quantité de vapeur dont la pression distend les fibres de la viande, les broie et les dissocie, en même temps qu'elle force les sucs non dissous à les pénétrer, à les baigner et à les imprégner de leurs saveurs. — Mais ce travail, purement mécanique, qui prépare

pénétration, n'a lieu qu'à l'intérieur de la viande et sous le couvert de la cuirasse formée par le rissolage.

Deuxième phase du braisage. — A ce moment, et selon le résultat à obtenir, on procède de l'une des deux façons suivantes :

1° La pièce étant changée de récipient, le fonds est passé dessus à la passoire fine, pour ainsi continuer et terminer la cuisson. Dans ce cas, le jus est, à la fin de l'opération, réduit à point et lié à l'arrow-root.

2° Le fonds est réduit immédiatement de moitié et additionné de la somme nécessaire d'espagnole et tomates, pour obtenir une sauce liée à point.

Dans un cas comme dans l'autre, la cuisson est continuée jusqu'au moment où, une aiguille étant enfoncée dans la viande, elle la traverse sans difficulté. Pendant cette dernière phase du braisage, les fibres, désagrégées par la cuisson, cèdent à la poussée des sucs intérieurs qui s'écoulent dans la sauce et la tonifient. — C'est le moment où des arrosages fréquents sont nécessaires ; la viande se laissant alors facilement pénétrer, et les fibres, pour ne pas sécher, ayant besoin d'être continuellement baignées.

Le Glaçage. — La viande étant débridée est placée sur une plaque, mise au four et constamment arrosée pendant 10 minutes avec une partie de sa cuisson réduite. Cet arrosage revêt la surface d'une couche brillante qui la rend plus attrayante et appétissante. Cette opération constitue le glaçage.

Les Marinades. — Quand il s'agit de pièces de bœuf braisées, elles peuvent être, 5 à 6 heures à l'avance, mises à mariner dans le vin qui doit servir à les mouiller ensuite, avec les aromates qui doivent constituer le fonds de braise. L'assaisonnement comporte 6 grammes de sel fin, demi-gramme de poivre et pincée de muscade au kilo, et la pièce en est frottée un bon moment avant d'être mise à rissoler. — Lorsque les pièces à braiser sont lardées, les proportions du lard sont de 150 grammes au kilo environ. Il est détaillé en gros lardons qui sont saupoudrés de poivre, muscade, persil haché et marinés au cognac.

Remarques sur les Braisés. — Les braisés de Boucherie sont les plus coûteuses des préparations culinaires, non seulement en raison des éléments qui rentrent dans leur composition, mais parce que, pour être parfaits, ils exigent une cuisson très prolongée,

qui est l'obstacle à un détail avantageux. Par cela même, s'explique le pourquoi du reproche fait si souvent aux Braisés de restaurant apprêtés pour détail. Pour pouvoir le faire sans trop de perte, on est obligé de tenir le braisé un peu ferme et, conséquence : étant tenu ferme, n'étant point pénétré comme il est expliqué, il sera forcément sec.

Si la chose se pouvait, il serait donc préférable de ne faire les Braisés que sur commande, ou alors de les braiser à fond pour les détailler à la cuillère ; ou bien encore de remplacer ces Braisés défectueux par des rôtis garnis.

Un morceau d'aloyau, une noix de veau, un gigot sont choses excellentes, rôtis ou braisés, mais ils doivent être très nettement l'un ou l'autre. L'expérience du travail le dit, le souci de faire bon y incite ; mais, au moins en ce qui concerne le braisage, la raison économique intervient et c'est la question mortelle pour la cuisine.

Braisage à blanc.

Marquer le fonds de braise comme il est indiqué ci-dessus, mais en passant simplement les légumes au beurre, sans coloration. Placer dessus la pièce à traiter, couvrir d'un papier beurré, mouiller d'une cuillerée de fonds blanc et réduire à fond. Mouiller à nouveau avec le même fonds et à peine à hauteur des aromates et achever la cuisson en arrosant souvent.

Ce mode convient surtout pour les ris de veau, volailles piquées ou cloutées de truffes, langues, etc. — Si les ris sont piqués au lard, ils sont glacés avec leur fonds, en dernier lieu, comme il est indiqué au braisage à brun.

Des Poêlés.

Le poêlage est, à proprement parler, un braisage à sec. C'est la simplification d'un mode de cuisson qui était très usité par l'ancienne cuisine, sous le nom d'*Entrée de four* ou de broche, et qui consistait à envelopper l'objet à cuire, préalablement rissolé d'une épaisse couche de Matignon. La pièce était ensuite bardée et enveloppée de papier beurré, mise au four en braisière et arrosée de dégraissis pendant sa cuisson. Celle-ci étant à point, la pièce était déballée, la graisse égouttée, et les légumes de la Matignon

laissés dans la braisière qui était déglacée au madère et fonds corsé. — Cette excellente méthode, qui est tombée en désuétude, mérite d'être reprise pour le poèlage de certaines grosses volailles.

Poêlage moderne. — Disposer, en casserole ou braisière, un fonds de braise qui n'est, en somme, qu'une Matignon simplifiée. Placer, sur ce fonds, la volaille ou le gibier à poêler grassement arrosé de beurre fondu, et cuire lentement, à l'étuvée, pour ne pas brûler les légumes, et en arrosant très fréquemment. La cuisson étant à point, la volaille est retirée, débridée et clochée. (S'il s'agit d'un gibier, il peut, au dernier moment, être arrosé d'un verre de cognac flambé.) — Dégraisser superficiellement le fonds de braise, puis mouiller les légumes avec une petite quantité de fonds clair corsé ou de demi-glace, selon les cas. Réduire ce fonds avec les légumes ; le passer à la passoire fine et, à ce moment, le dégraisser à fond.

Remarque. — Observer que les graisses de poèlage détiennent une grande partie des principes aromatiques qui se dégagent pendant la cuisson. En dégraissant complètement les légumes avant de les mouiller, on perdrait une bonne partie du fumet.

Poêlés divers. — Les préparations de viande de boucherie ou de volaille dites « en casserole ou en cocotte » et servies telles sont aussi des Poêlés.

Pour ces préparations, volailles ou viandes sont cuites simplement au beurre dans la casserole, et sans fonds de braise. L'ustensile doit toujours être de justes dimensions, et le beurre abondant. Quand la cuisson est à point, l'excédent de beurre est retiré, et l'on ajoute une faible quantité de jus, ou même d'eau, juste au moment de servir.

Nota. — Si on doit se servir d'une terrine ou cocotte neuve, il est prudent de la passer à l'eau bouillante pendant 7 à 8 heures et de la laisser refroidir dedans. Si on a soin de ne pas les laisser brûler, elles augmentent de valeur avec l'usage continuel.

Des Sautés.

Dans la pratique courante, on désigne sous le nom de Sautés certains ragoûts de bœuf, de veau, d'agneau ou de gibiers qui sont de véritables *braisés*. Ils n'en diffèrent qu'en ce qu'ils sont détaillés en petits morceaux ; mais leur apprêt, toutes proportions

gardées, est le même que celui des grosses pièces braisées. Tels sont les Sautés de bœuf, de veau et d'agneau qui n'ont de *sauté* que le nom.

Les Sautés proprement dits ont pour éléments des volailles ou des viandes de boucherie détaillées, et pour facteur de cuisson un corps gras quelconque : beurre, huile ou graisse. Leur caractéristique absolue est *d'être cuits à sec.*

Les Sautés de volaille sont quelquefois mijotés doucement dans leur sauce d'accompagnement. — La cuisson des Sautés de volaille doit, autant que possible, se terminer à couvert après qu'ils ont été saisis et colorés au beurre ; mais les exigences des services obligent souvent à les cuire au four, entièrement à découvert, et en les arrosant comme de véritables rôtis.

Les Sautés de Boucherie : Tournedos, Noisettes, Côtelettes, Filets, etc., sont toujours cuits sur le fourneau avec une petite quantité de beurre clarifié, et doivent être d'autant plus saisis que leurs éléments sont de plus petit volume. Quand le sang commence à perler du côté cru, on les retourne ; et ils sont à point quand un perlage rosé s'accuse du côté opposé.

Le sauté étant cuit, la graisse est égouttée, et l'utensile est déglacé avec le liquide condimentaire que comporte la sauce d'accompagnement. Ce déglaçage est toujours ajouté à la sauce dont il augmente la saveur.

Ici encore, on doit s'appliquer à n'employer que des ustensiles de dimensions justement en rapport avec l'objet en traitement. S'ils sont trop grands, ils brûlent aux endroits non couverts par la viande, et le déglaçage devient impossible.

Des Pochés.

Ce mode de traitement s'applique à peu près exclusivement aux volailles. Celles-ci étant vidées, flambées, troussées et bardées, sont mises en casserole, pouvant les contenir juste et mouillées de fonds très blanc.

L'ébullition partie et l'écumage fait, la cuisson se continue en *pochant*, c'est-à-dire en maintenant le liquide en simple frémissement. Tout praticien sait parfaitement, d'ailleurs, que la violence de l'ébullition d'un liquide ne hâte pas la cuisson des objets qui y sont immergés, et qu'il en résulte simplement une réduction par la formation de la vapeur. La température de ce liquide reste

exactement la même ; que l'ébullition se manifeste sous forme de simple frémissement ou s'accuse violente ; et une ébullition déréglée ne peut avoir pour résultat que de troubler le fonds et durcir la pièce sans en avancer la cuisson. Les mots ont d'ailleurs leur signification, et l'indication de Pochage, suffit pour indiquer la règle de conduite de l'opération.

Considérations diverses : 1° N'employer pour les pochages que des ustensiles, ou les pièces puissent tenir juste, pour ne pas entraîner à un mouillement trop considérable. Le fonds étant employé ultérieurement pour l'apprêt de la sauce d'accompagnement, plus ce fonds sera court, plus il sera chargé en principes extractifs, et plus la sauce y gagnera en saveur. Cette observation relative à l'ustensile a d'autant plus d'importance que la pièce à pocher doit toujours être entièrement couverte de fonds ;

2° Il est de règle absolue que le fonds de pochage des volailles, qui est le *Fonds blanc* indiqué au Chapitre des Sauces, soit apprêté à l'avance.

En effet, si la volaille est marquée en même temps que le fonds, il arrive que le temps normal de cuisson de celle-ci étant de 1 heure un quart, elle est prête 1 heure et demie ou 2 heures avant que les éléments du fonds aient abandonné leurs principes nutritifs et aromatiques, et il en résulte que la volaille ayant poché littéralement à l'eau chaude, le résultat est négatif au point de vue savorique.

On reconnaît que la volaille est pochée lorsque, le gras de cuisse étant piqué profondément, il ne s'en échappe plus de sang, et que le jus qui perle à l'orifice est complètement blanc.

Considérations sur le Dressage.

La question du dressage a une importance presque égale à celle de l'exécution pratique, et ceci n'est pas une idée paradoxale. Il ne suffit pas, en effet, de pouvoir exécuter savamment, il faut aussi savoir présenter adroitement, et réaliser ce qui est le problème éternel : Flatter l'œil, et satisfaire pleinement le goût.

Le talent de donner son suprême cachet à l'article le plus modeste, en le présentant sous une forme élégante et correcte, est, selon nous, l'obligatoire complément du savoir technique, que tout ouvrier doit posséder à fond.

Ce résultat peut, et doit s'atteindre par l'unique et sobre emploi

des éléments mêmes que comporte le mets à dresser, disposés ou groupés harmonieusement : Toute la vérité et la règle des dressages sont là. Mais tout élément étranger en doit être rigoureusement proscrit, comme contraire à la règle et nuisible à l'harmonie de l'ensemble.

Le travail de la cuisine moderne tend d'ailleurs à la simplification dans toutes ses parties, et à revenir au but dont elle n'eut jamais dû s'écarter, pour envisager ce qui est sa raison d'être en son essence : la succulence absolue du fonds, et les moyens de la faire déguster en pleine possession des qualités qui lui sont, et lui doivent rester inhérentes.

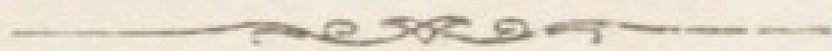
Cela ne veut nullement dire que nous nous déclarons les ennemis de la partie décorative ; nous estimons au contraire qu'elle est, et restera l'indispensable complément harmonique du travail de la cuisine ; mais nous établissons en principe formel que toute surcharge inutile en doit être proscrite, que toute addition en dehors des éléments que comportent les mets en doit être écartée ; qu'elle doit être régie par une simplicité de bon goût, et ne plus être cause de pertes de temps inutiles.

Pour arriver à ce résultat, une foule de moyens restent à l'ouvrier ingénieux, et à l'aide de seuls éléments mangeables, comme truffes, champignons, blanc d'œuf, légumes, langue, etc., il peut combiner et varier à l'infini d'admirables décors.

La cuisine ne fera en cela que suivre l'exemple de la pâtisserie qui n'use pour ses décors d'entremets d'aucun artifice, mais en emprunte les éléments à ces entremets mêmes ou à des produits dégustables.

Les temps sont révolus, des dressages compliqués nés avec les cuisiniers de la Restauration ; mais, cependant, quand dans des cas spéciaux, l'ouvrier doit se plier aux exigences des vieilles méthodes, il doit aussi, et avant tout, proportionner la minutie du dressage au temps dont il dispose, ne jamais sacrifier la forme au fond, ne pas oublier que la gracilité d'un décor ne peut compenser la valeur du fonds savorique amoindri ; et que, dès lors, son utilité devient contestable.

Tout ouvrier doit s'inspirer de ce principe ; sinon, ses plus laborieux efforts deviendront inutiles, et seront condamnés à demeurer stériles.



VIANDES DE BOUCHERIE

Première Série : BOEUF

ALOYAU

L'aloyau est la partie du bœuf qui va de la pointe de la hanche aux premières côtes, et dans laquelle la boucherie comprend le filet tout entier. Cette pièce ne peut être justement dénommée « aloyau », que quand elle comprend le contrefilet et le filet réunis.

Si l'aloyau est traité en entier, on se borne à le raccourcir en supprimant la bavette ; et on sectionne le ligament qui se trouve le long de l'échine sur le contrefilet, et ce, en différentes places. Le filet est laissé un peu gras, et le contrefilet n'est pas dégraissé du tout.

Dans la pratique courante, et quand il est traité par le braisage, l'aloyau est fractionné transversalement en morceaux du poids moyen de 3 kilos. S'il est rôti, il est préférable de le conserver entier.

L'aloyau servi comme relevé est braisé ou rôti, en le conservant saignant, si on le désire tel. L'aloyau braisé, à moins d'être de qualité extra, a l'inconvénient d'être souvent sec.

Toutes les garnitures appliquées au filet de bœuf, le sont également à l'aloyau, mais elles sont choisies généralement parmi les grosses, comme : bourgeoise, céleris, flamande, richelieu, provençale, etc.

Le fonds d'accompagnement est celui qui est indiqué pour ces différentes garnitures.

AMOURETTES ET CERVELLES

(*Prop. pour 1 service : 2 cervelles.*)

On appelle « amourettes » la moelle épinière du bœuf et du veau, et elles accompagnent ordinairement la cervelle, dans toutes les préparations de celle-ci. Cependant, en certains cas, elles sont

traitées séparément et peuvent constituer, sous une forme ou une autre, un élément de garniture, ou des mets spéciaux.

Pour les préparations fines, la cervelle de veau est préférable à celle du bœuf ; mais, au fond, ces préparations sont identiques.

Principe de traitement. — Après avoir été dégorgées suffisamment à l'eau courante, les amourettes sont débarrassées de la pellicule de peau qui les enveloppe. Les cervelles sont limonées, c'est-à-dire débarrassées des pellicules nerveuses (pie-mère et dure-mère) qui entourent la partie corticale. Elles sont soumises alors à un nouveau trempage à l'eau froide pour complément de dégorgeage. Leur facteur de cuisson est un court-bouillon au vinaigre, marqué d'après les proportions indiquées au court-bouillon A, et leur temps de cuisson est d'une demi-heure environ. Ce court-bouillon peut être marqué au moment ou cuit à l'avance.

AMOURETTES

Cromesquis (d') **à la Française.** — Appareil d'amourettes en dés, champignons et truffes, lié à la sauce allemande réduite, selon les proportions établies à l'article « Croquettes » (voir *Hors-d'Œuvre chauds.*) Se façonnent en rectangles et du poids moyen de 75 grammes. Tremper en pâte à frire légère ; frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit. — Accomp. : variable.

Cromesquis (d') **à la Polonaise.** — L'appareil dans les proportions ordinaires, en remplaçant les champignons par des cèpes ; et l'allemande par une sauce espagnole réduite. Façonner en rectangles, envelopper en crêpe très mince (app. sans sucre), tremper en pâte à frire claire pour souder les bords des crêpes et frire au moment. — Accomp. : sauces fines herbes ou duxelles.

Cromesquis (d') **à la Russe.** — Appareil aux cèpes et à brun comme ci-dessus. Les cromesquis en rectangles, enveloppés de crépine mince et passés dans une pâte à frire à la bière. — Accomp. comme pour la Polonaise.

Croquettes (d'). — App. d'amourettes, champignons et truffes, lié à l'allemande réduite dans les proportions ordinaires. Façonner en forme de palets du poids de 75 à 80 grammes et paner à l'anglaise à la mie de pain fine et fraîche. Dresser sur serviette avec persil frit. — Accomp. : sauce Périgueux ou demi-glace selon les cas.

Fritot (d'). — Les amourettes pochées détaillées en tronçons de 7 centimètres de longueur ; et marinés 20 minutes à l'avance avec citron, huile, sel, poivre et persil haché. Trempés en pâte à frire à l'italienne et frire au moment. — Accomp. : sauce tomates, invariablement.

Subrics (d') **à la Génoise**. — Salpicon d'amourettes pochées, lié de 2 décilitres de purée de riz et 8 jaunes, et additionné de 100 grammes de jambon en dés par 500 grammes d'amourettes. Former à la cuillère et cuire à l'huile. — Accomp. : sauce tomates.

Timbales (d') **à l'Écossaise**. — En moules hexagones beurrés foncés de minces lames de langue écarlate. Tapisser l'intérieur d'une couche de farce de 3 à 4 millimètres d'épaisseur ; garnir d'un salpicon d'amourettes et langue écarlate, lié d'une allemande réduite. Recouvrir de farce, et pocher au bain pendant 12 minutes. — Accomp. : sauce écossaise.

Timbales (d') **à la Napolitaine**. — Moules à darioles beurrés, foncé de gros macaroni poché et tenu un peu ferme, monté en spirale. Souder intérieurement avec légère couche de farce, et garnir d'un salpicon d'amourettes et champignons, lié à la demi-glace tomatée réduite.

Timbales (d') **à la Villeneuve**. — (Voir *Hors-d'Œuvre chauds.*)

CERVELLES

Beurre noir (au). — Les cervelles escalopées et les amourettes tronçonnées au milieu. Assaisonner de sel et poivre et couvrir de 150 grammes de beurre noir additionné de 25 grammes de pluches de persil, quand sa cuisson est à point. Compléter par un filet de vinaigre passé dans la poêle.

Beurre noisette (au). — Les cervelles escalopées comme ci-dessus. Couvrir de 150 grammes de beurre à la noisette. Ajouter persil haché et jus de citron dessus.

Bourguignonne (à la). — Cervelle escalopée mise à mijoter pendant 7 à 8 minutes avec quantité relative de sauce bourguignonne, oignons glacés et petits champignons. Dresser en timbale avec petits croûtons en cœurs frits. (Voir *Matelote de cervelle.*)

Coquilles (de) **au gratin**. — Le fond des coquilles légèrement saucé de duxelles. Garnir d'escalopes de cervelle pochée

avec champignons émincés, et champignon cuit, entier, au milieu. Masquer de sauce duxelles un peu serrée, chapelurer, arroser de beurre fondu et gratiner. Pincée de persil haché, et quelques gouttes de jus de citron dessus, en servant.

Observation. — Pour les coquilles quelles qu'elles soient, nous recommandons la méthode très pratique de border les coquilles, d'un cordon d'appareil de pomme duchesse, couché à la douille cannelée. Ce, dans le double but de maintenir la sauce, et de rehausser la présentation de la coquille. Pour certaines coquilles qui sont simplement saucées, et celles qui sont glacées instantanément, cette bordure doit être dorée et colorée au four un instant à l'avance.

Coquilles (de) **à la Parisienne**. — Les coquilles bordées comme il est expliqué, et légèrement saucées dans le fond. — Garnir d'escalopes de cervelles coupées minces. Disposer dessus une couronne de lames de champignons cuits et de truffes avec champignon entier au milieu. Couvrir de sauce allemande beurrée et glacer vivement.

Cromesquis (de). — A la Française, à la Polonaise, à la Russe. Traitement des cromesquis d'amourettes.

Croquettes (de). — (Voir *Croquettes d'Amourettes.*)

Fritot (de). — Escalopées, traitées préalablement par la marinade, et comme le fritot d'amourettes pour la suite.

Italienne (à l'). — Cervelles détaillées à cru en escalopes larges et minces, assaisonnées, farinées, et sautées avec moitié huile et beurre. Dresser en couronne et sauce italienne au milieu.

Marinade (de). — Se traite généralement comme le fritot. Cependant, la pratique moderne, plus logique que l'ancienne, l'en différencie en substituant la panage à l'anglaise à la pâte à frire. — Accomp. : sauce tomates.

Matelote (de). — Nous ne mentionnons cette formule que pour faire ressortir l'illogisme de sa dénomination. En effet, une matelote, quelle qu'elle soit, ne peut supposer et admettre qu'une préparation ou le poisson joue un rôle quelconque, et ce ne peut être le cas ici. L'emploi d'une sauce vin rouge, ne pouvant, en aucun cas, assimiler la préparation dont elle est le facteur à une matelote, c'est une erreur profonde de l'inscrire sur les menus, pour toutes choses autres que celles où figure le poisson.

Mazagran (de). — Sur plat ovale ou rond, dresser une bordure de pomme duchesse comme pour « Turbot crème » mais

plus mince et un peu plus haute. — Garnir le centre d'un ragoût d'escalopes de cervelles pochées, champignons et truffes en lames, lié d'une sauce allemande additionnée de cuisson de champignons réduite. Couvrir d'une abaisse de pomme duchesse ; souder sur la bordure, dorer et décorer avec quelques détails, ou rayer simplement à la fourchette. Colorer au four, et bien uniformément ; entourer la base d'un cordon de sauce tomates, et d'une chaîne de chipolatas grillées.

Mousseline (de). — Avec 500 grammes de cervelle très blanche, étuvée au beurre, apprêter une Royale de cervelle à la crème, selon le procédé décrit à l'article « Royales. » (Voir *Garnitures de Potages*). Pocher comme d'habitude, et démouler sur plat de service. Accomp. : sauce crème nature, ou additionnée d'un émincé de champignons très blancs, à part ou dessus, selon les cas.

Pain (de) **à la Villageoise**. — App. : 400 grammes de cervelle étuvée additionnée de 200 grammes de panade C (frangipane), sel, poivre et muscade comme pour farce ; 100 grammes de beurre et 3 œufs. Passer au tamis fin, lisser à la spatule ; verser en moule à douille uni beurré, et pocher pendant 30 à 35 minutes. Laisser reposer pendant 6 à 7 minutes avant de démouler, pour qu'il s'opère un léger tassement dans la masse. — Accomp. : velouté additionné de champignons cuits émincés.

Nota. — Pour service de détail, pocher en moules darioles ou autres de même contenance. Temps de pochage : 12 à 14 minutes.

Poulette (à la). — Cervelles pochées escalopées ajoutées dans une sauce à la poulette. Dresser en timbale.

Ravigote (à la). — Cervelles pochées, escalopées, dressées en bordure de duchesse colorée au four. Couvrir de sauce ravigote.

Soufflés (de) **en caisses**. — App. : 500 grammes de cervelle pochée au beurre, passée au tamis fin, additionnée de 2 décilitres et demi de béchamel réduite en panade et 5 jaunes. Assaisonnement. — Ajouter 5 blancs bien fermes et dresser à la poche en caisses beurrées. Les proportions ci-dessus pour 20 caisses. Dresser l'appareil à la poche, et cuire 12 minutes à four doux.

Subrics (de). — Salpicon de cervelles, lié de 3 œufs entiers et 1 décilitre de sauce allemande réduite par 500 grammes de cervelle. Coucher à la cuillère, en beurre clarifié bien chaud, et colorer des deux côtés. — Accomp. : sauce tomates.

Villeroy (à la). — Escalopes de cervelles pochées au beurre, enrobées à la Villeroy, panées à l'anglaise et frites au moment. Dresser sur serviette avec buisson de persil frit. — Accomp. : sauce Périgueux légère.

CONTREFILET

Est la partie du bœuf qui s'étend de la pointe de hanche aux premières côtes, le long de l'échine. Son traitement est celui du filet, et toutes les garnitures de celui-ci lui sont applicables.

Pour *braisé*, il est entièrement désossé ; s'il est rôti, il est préférable d'y conserver les os, selon la mode anglaise. Dans ce cas, le gros nerf est sectionné à différents endroits pour éviter la déformation de la pièce, et les os de l'échine sont cassés près du talon, pour pouvoir les enlever facilement au moment du tranchage. On le rôtit de préférence, et surtout s'il est de bonne qualité.

ENTRECOTE

(*Prop. pour 1 service : 3 entrecôtes de 400 grammes.*)

Bien que, comme son nom l'indique, l'entrecôte soit la partie qui se trouve entre deux côtes, il est généralement pris sur le contrefilet dans le service de détail ; et c'est pourquoi nous le classons comme son dérivé.

Béarnaise (à la). — Les entrecôtes grillés, bordés d'un cordon de sauce béarnaise, après avoir été légèrement nappés de glace blonde, et garniture de pommes château. Il est facultatif d'envoyer la béarnaise à part.

Bercy (à la). — Entrecôtes grillés, légèrement nappés de glace de viande blonde, dressés sur 150 grammes de beurre à la Bercy (voir *Beurres*.) La seule chaleur de la viande suffit pour amener la dissolution du beurre. Selon les habitudes adoptées dans chaque maison, la Bercy dissoute est encore, ou versée sur les entrecôtes, ou servie à part. Il n'y a pas à ce sujet de règles absolument fermes.

Bordelaise (à la). — Entrecôtes sautés garnis de lames de moelles pochée. Sauce bordelaise à part.

Observation. — Bien que l'usage ait consacré la méthode de la bordelaise au vin rouge, nous devons dire encore que la bordelaise authentique, est la « bordelaise Bonnefoy » au vin blanc.

Champignons (aux). — Les entrecôtes sautés. Déglacer le sautoir avec 1 décilitre de cuisson de champignons, et chauffer dedans 20 têtes de champignons. Dresser ceux-ci sur les entrecôtes ; réduire le déglaçage de moitié, ajouter 1 décilitre et demi de demi-glace au madère et passer au chinois. Monter avec 50 à 60 grammes de beurre, saucer très légèrement les entrecôtes, et envoyer le reste de la sauce à part.

Forestière (à la). — Les entrecôtes sautés, dressés avec 300 gr. de morilles et 300 grammes de pommes de terre en cubes sautés au beurre, et 125 grammes de lard de poitrine en rectangles blanchis et rissolés. Les morilles et pommes en bouquets, et les rectangles de lard entre chaque bouquet. Déglacer le sautoir avec 1 demi-décilitre de vin blanc, et ajouter 1 décilitre et demi de bon jus de veau. Passer et envoyer à part. Pincée de persil haché sur les bouquets de morilles et pommes.

Hongroise (à la). — Entrecôtes sautés. Faire revenir en même temps 125 grammes de lard blanchi avec 50 grammes de beurre ; ajouter 200 grammes d'oignons hachés (2 moyens) et faire bien colorer. Ajouter une pincée de paprika et 1 décilitre de vin blanc ; réduire aux deux tiers et compléter avec 2 décilitres et demi de demi-glace. Laisser cuire pendant 7 à 8 minutes, verser sur les entrecôtes, et entourer de boules de pommes de terre cuites, à l'eau.

Hôtelière (à l'). — Entrecôtes sautés, dressés sur 150 grammes de beurre à la maître d'hôtel additionné d'une cuillerée à bouche de duxelles sèche fortement condimentée en oignons et échalotes. Déglacer le sautoir avec 1 décilitre et demi de vin blanc ; réduire aux deux tiers, ajouter 1 cuillerée de glace de viande dissoute, et verser sur les entrecôtes.

Lyonnaise (à la). — Entrecôtes sautés, garnis en flanc de 300 grammes d'oignons finement émincés, sautés et cuits au beurre, et liés de 1 cuillerée de glace de viande dissoute. Pincée de persil haché dessus. — Déglacer le sautoir avec 1 décilitre et demi de vin blanc et quelques gouttes de vinaigre, réduire aux deux tiers et verser sur les entrecôtes.

Marchand de vins (à la). — Entrecôtes grillés dressés sur beurre marchand de vins, ou arrosés de ce beurre simplement dissous. (Voir *Beurres composés*, chap. des *Sauces*.)

Marseillaise (à la). — Entrecôtes grillés, dressés sur beurre

maître d'hôtel additionné d'un quart de beurre de tomates et d'une pointe d'ail broyé. Entourer de petites demi-tomates, traitées comme il est dit à la garniture marseillaise, et de pommes copeaux.

Mexicaine (à la). — Entrecôtes grillés entourés de champignons et poivrons, comme il est expliqué à la garniture mexicaine. Jus tomaté assez relevé comme accompagnement.

Mirabeau (à la). — Entrecôtes grillés, quadrillés de lanières de filets d'anchois, avec olives dénoyautées, et bordés de feuilles d'estragon blanchies. — Accomp. : beurre d'anchois.

Tyrolienne (à la). — Entrecôtes grillés, garnis en surface de 250 grammes d'oignons finement émincés, frits au beurre, et liés d'une cuillerée de bonne sauce poivrade. Entourer d'une fondue de tomates.

Vert-pré (au). — Entrecôtes grillés, dressés sur 150 grammes de beurre à la maître d'hôtel. Entourer de bouquets de pommes pailles et de cresson alternés, ou dressés en bouquet à chaque bout du plat.

COTE DE BOEUF OU TRAIN DE COTES

C'est la pièce de résistance des restaurants et des buffets de chemins de fer. Pour cet usage elle est toujours rôtie et placée sur un chariot mobile à réchaud, qui contient un bain-marie pour le jus d'accompagnement, et deux autres pour les garnitures. La pièce est ainsi transportée devant les clients et détaillée par un trancheur spécial.

La côte de bœuf peut être également braisée. Dans un cas comme dans l'autre, elle est raccourcie convenablement et débarrassée des os de l'échine. Le temps de cuisson varie naturellement selon la grosseur de la pièce, et peut être fixé approximativement à 18 à 20 minutes au kilo, si elle est traitée par la broche, et 15 minutes au kilo si elle est cuite au four.

Cette pièce de boucherie ne doit être employée qu'après un temps de repos assez long pour en assurer la mortification absolue.

COTES ET ENTRECOTES DE DÉTAIL

Les côtes de bœuf au détail peuvent être grillées, en les taillant

d'épaisseur convenable pour rendre leur cuisson facile par le calorique de la grillade. Elles peuvent être également braisées, et, dans ce cas, elles s'accompagnent des différentes garnitures du filet.

L'entrecôte qui, celui-là, est le véritable, ne doit pas, pour la régularité de la cuisson, dépasser le poids de 1 kilo à 1 kilo 200 grammes. Tous les modes d'apprêts indiqués à l'entrecôte lui sont applicables.

CULOTTE DE BŒUF

(Voir *Pointe* et *Pièce de bœuf*.)

HAMPES OU ONGLÉES

Ces parties sont les muscles de la plèvre. Ils constituent des morceaux généralement très tendres et juteux, qui fournissent d'excellentes carbonades ou paupiettes. On les saute aussi au beurre clarifié après les avoir détaillés en petits carrés, qui sont roulés dans une Bercy additionnée de glace de viande par moitié. A ces différents usages, il faut ajouter celui qui est le plus fréquent, de les griller pour jus de viande ; mais, quel que soit leur emploi, ils doivent être soigneusement débarrassés des tendons et peaux qui les recouvrent.

FILET DE BŒUF ET SES DÉRIVÉS

BIFTECKS, BITOKES, CHATEAUBRIAND, FILETS MIGNONS ET EN CHEVREUIL, FILETS SAUTÉS, KEFTÉDÈS ET TOURNEDOS

Le filet représente la partie la plus fine du bœuf et, logiquement, il devrait s'appeler « filet mignon », le filet réel étant représenté par ce que la boucherie dénomme « le contre-filet ».

Les filets pour pièces de relevés sont généralement piqués de lard ou, incidemment, de truffes ou de langue écarlate; ou bien encore, enveloppés d'une duxelles sèche ou d'une matignon. Lors même que la préparation indique, par sa nature, un piquage autre que le lard, nous sommes partisan d'adopter le piquage panaché, c'est-à-dire lard et truffes, ou lard et langue, le lard ayant surtout pour but de nourrir la viande pendant sa cuisson.

Ils sont, selon les cas, poêlés ou rôtis, mais le traitement par le premier mode est préférable, parce qu'il permet de donner au fonds un supplément important de saveur. A moins d'indication contraire, le filet doit être tenu rosé intérieurement.

Le poids de filet est généralement fixé à 1 kil. 100 grammes (poids brut) par service de 10.

FORMULES

(Pour l'explication complète des *Garnitures*, voir ce chapitre.)

Andalouse (à l'). — Piqué au lard et poêlé ou rôti. Entouré de poivrons à la grecque, chipolatas grillées, et aubergines garnies de tomates fondues. — Accomp. : jus lié au Xérès.

Arlésienne (à l'). — Piqué et poêlé ou rôti. Entouré d'aubergines et tomates sautées et bouquets d'oignons. — Accomp. : demi-glace tomatée.

Berrichonne (à la). — Piqué et poêlé ou rôti. Entouré de boules de choux braisés, tranches de lard, petits oignons et gros marrons glacés — Accomp. : le fonds de braisage dégraissé, ou jus lié.

Bisontine (à la). — Piqué et poêlé ou rôti. Entouré des croustades en pommes duchesse et des demi-laitues farcies aux fines herbes et braisées. — Accomp. : le fonds de braisage ou jus de veau lié.

Bouquetière (à la). — Piqué et poêlé ou rôti. Entouré de bouquets de légumes bien détachés et disposés de façon à opposer les teintes. — Accomp. : le fonds de braisage dégraissé ou jus de veau clair.

Bréhan (à la). — Piqué et poêlé ou rôti. Entouré, sur les côtés, des fonds d'artichauts garnis. Bouquets de pommes à chaque bout. — Accomp. : fonds du filet ou jus lié.

Bristol (à la). — Piqué et poêlé. Garni autour de bouquets de flageolets et de pommes. Croquettes en pyramides à chaque bout. — Accomp. : le fonds de braisage du filet.

Châtelaine (à la). — Piqué et poêlé. Entouré des fonds d'artichauts garnis, marrons et pommes noisettes sur les bouts et en bouquets. — Accomp. : sauce madère additionnée du fonds de la pièce réduit.

Clamart (à la). — Piqué et rôti. Bordé de chaque côté avec les tartelettes garnies de petits pois à la laitue, bien liés, intercalés de palets en pommes Macaire. (Voir *Pommes*, chap. des *Légumes*.) — Accomp. : jus légèrement lié.

Dauphine (à la). — Piqué et poêlé. Entouré de croquettes à la Dauphine. — Accomp. : sauce madère.

Dubarry (à la). — Piqué et rôti. Bordé de pains de choux-fleurs gratinés. — Accomp. : jus clair.

Duchesse (à la). — Piqué et poêlé ou rôti. Entouré de pommes à la duchesse, colorées au four au moment du service. Accomp. : sauce madère.

Fervaal (à la). — Piqué et poêlé. Entouré de pommes duchesse au jambon, forme navette fendue. Bouquets de fonds d'artichauts en quartiers sur les bouts. — Accomp. : le fonds de braisage du filet.

Financière (à la). – Piqué et poêlé. Entouré des éléments de la financière dressés distinctement et légèrement saucés. — Accomp. : sauce financière.

Frascati (à la). — Piqué et poêlé. Entouré de rectangles de foie gras sautés au moment. Pointes d'asperges en bouquets sur les bouts ; champignons et truffes dans les intervalles. Le plat bordé de croissants en duchesse truffés. — Accomp. : le fonds légèrement lié.

Gastronome (à la). — Piqué à la truffe crue et mariné au madère 4 ou 5 heures à l'avance. Enveloppé de bardes et braisé au madère. Entouré de larges disques de truffes cuites en Mirepoix au champagne, et de marrons et morilles en bouquets. — Accomp. : demi-glace additionnée de la cuisson des truffes, passée avec pression, et réduite.

Godard (à la). — Piqué lard et langue alternés, et poêlé. Entouré de la garniture en bouquets légèrement saucés, moins les quenelles décorées placées bien apparemment sur les bouts et au milieu du plat. — Accomp. : sauce Godard additionnée du fonds réduit.

Hongroise (à la). — Piqué, rôti, et entouré de moyens oignons blancs tombés au beurre. — Accomp. : Soubise claire au paprika.

Hussarde (à la). — Piqué et rôti. Dressé en alternant autour

rosaces en pomme duchesse colorées au four, et champignons grillés à la Soubise. — Accomp. : sauce hussarde légère.

Italienne (à l'). — Piqué et poêlé. Entouré des quartiers d'artichauts à l'italienne en bordure, et croquets à chaque bout de plat. — Accomp. : sauce italienne claire.

Japonaise (à la). — Piqué et poêlé. Entouré des croustades de crosnes et des croquettes de pommes alternés. — Accomp. : le fonds de braisage tiré à clair.

Jardinière (à la). — Piqué et rôti. La jardinière dressée symétriquement, et en bouquets nettement détachés autour du filet. — Accomp. : jus clair.

London-House. — Le filet déchaîné, ouvert en poche par le côté sur la longueur et sur le milieu de l'épaisseur ; garni intérieurement d'escalopes de foie gras cru accolées et assaisonnées et de lames de truffes crues. Clouter aux truffes, ficeler la pièce en longueur et assez serrée, et poêler sur lames de jambon et Mirepoix cuite, avec mouillement au jus de veau et madère. Glacer et dresser avec entourage de truffes cuites au madère et têtes de champignons. — Accomp. : le fonds de braisage dégraissé, réduit, passé, et ajouté à une sauce demi-glace. (*Créat. : Baron à Nice.*)

Lorette (à la). — Piqué et poêlé. Le filet entouré de bouquets de pointes d'asperges, et pommes Lorette en bouts de plat ; — Accomp. : sauce demi-glace tomatée.

Macédoine (à la). — Mêmes traitement et accompagnement que pour la jardinière. La garniture en bordure autour de la pièce.

Madeleine (à la). — Piqué et rôti. — Entouré des fonds d'artichauts garnis et des timbales de purée. — Accomp. : demi-glace claire.

Madère et Champignons (au). — Piqué et poêlé. — Accomp. : sauce madère additionnée du fonds de braisage, et de petits champignons entiers, ou de gros champignons en quartiers.

Mexicaine (à la). — Piqué et rôti. Entouré des champignons grillés et garnis, alternés avec les poivrons. — Accomp. : jus tomaté relevé.

Moderne (à la). — Piqué langue et lard, et poêlé. La garniture de chartreuses en flancs ; les laitues en turban à chaque bout de plat, et les quenelles décorées dans les intervalles. — Accomp. : le fonds de la pièce légèrement lié.

Montmorency (à la). — Piqué et rôti. Entouré des fonds à la macédoine et bottillons de pointes alternés. — Accomp. : sauce madère.

Nivernaise (à la). — Piqué et poêlé. Entouré des carottes et oignons en bouquets et bien glacés. — Accomp. : le fonds de braisage.

Orientale (à l'). — Rôti sans être piqué. Dressé avec timbales de riz, tomates et croquettes alternées autour. — Accomp. : sauce tomate relevée.

Parisienne (à la). — Piqué et rôti. Entouré des fonds d'artichauts garnis et pommes en bouquets sur les bouts. — Accomp. : demi-glace madère.

Périgourdine (à la). — Piqué et poêlé. Garni autour de truffes moyennes fraîchement cuites au madère et Mirepoix, et glacées. — Accomp. : sauce Périgueux.

Portugaise (à la). — Piqué et rôti. — Dressé avec entourage de tomates farcies et pommes Château. — Accomp. : sauce tomates claire.

Provençale (à la). — Piqué et poêlé. — Entouré des tomates et champignons farcis alternés. — Accomp. : demi-glace tomatée à la provençale.

Régence (à la). — Mariné au madère ; enveloppé d'une Matignon, bardé, et braisé au vin du Rhin. — Entouré des éléments de la garniture et bouquets détachés et légèrement saucés, sauf les quenelles décorées. — Accomp. : demi-glace additionnée du fonds de braisage, réduit et passé avec pression.

Renaissance (à la). — Piqué et poêlé. — Dressé avec la garniture en bouquets (voir *G. Renaissance pour grosses pièces.*) — Accomp. : le fonds de braisage dégraissé et tiré à clair.

Richelieu (à la). — Piqué et poêlé ou rôti. — Dressé avec les éléments de la garniture bien détachés. — Accomp. : jus lié.

Saint-Florentin (à la). — Piqué et rôti. — Entouré en bor-

dure des pommes à la Saint-Florentin, et cèpes en bouquets à chaque bout. — Accomp. : sauce Bordelaise au vin blanc.

Saint-Germain (à la). — Piqué et rôti. — Entouré avec les timbales de purée de pois. Pommes et carottes en bouquets. — Accomp. : sauce Béarnaise.

Saint-Mandé (à la). — Piqué et rôti. — La garniture en bouquets alternés. — Accomp. : jus lié.

Sarde (à la). — Piqué et rôti. — Entouré des tomates farcies d'un côté, des concombres de l'autre, et croquettes de riz en pyramide à chaque bout de plat. — Accomp. : sauce tomates légère.

Talleyrand (à la). — Le filet clouté aux truffes crues, et à raison de 200 grammes au kilo. Mariner au madère pendant 2 ou 3 heures ; barder, ficeler, et poêler au madère. Bien glacer la surface en dernier lieu. Entourer de la garniture *dito*. — Accomp. : sauce Périgueux corsée, avec truffes en fine julienne au lieu d'être hachées.

Tivoli (à la). — Piqué et rôti. — Entouré des fonds d'artichauts garnis, alternés des bottillons de pointes d'asperges, dressés debout. — Accomp. : sauce demi glace claire.

Viroflay (à la). — Piqué et poêlé ou rôti. — La garniture en bouquets alternés autour. — Accomp. : jus lié.

BIFTECK

(*Prop. par couvert : 200 grammes.*)

En principe, le bifteck est pris sur le filet, mais il peut tout aussi bien être fourni par le contre-filet ou la tête d'aloyau, sans qu'il y ait de dérogation à la règle ; puisque son étymologie anglaise, qui se traduit littéralement par tranche de bœuf ou *Beefsteack*, n'indique pas de partie spéciale pour le prendre. Peut recevoir toutes les préparations de l'entrecôte, indépendamment de celles ci-dessous.

Américaine (à l'). — Bifteck de filet, dénervé, dégraissé et haché finement. Reformer le bifteck sur plat avec ce hachis, en ménageant une petite cavité sur le centre pour y mettre un jaune d'œuf. — Envoyer à part câpres, oignons et persil hachés.

Cheval (à). — Assaisonné et sauté au beurre. Dressé avec

2 œufs au miroir coupé à l'emporte-pièce, posé dessus. — Accomp. : jus clair.

NOTA. — Cette dénomination est absolument défectueuse, aussi bien au point de vue du goût que de la logique. Mais elle est si généralement admise que nous devons la conserver.

Hambourgeoise (à la). — Haché assez fin et à cru. Ajouter au hachis 1 demi-œuf cru ; 20 grammes d'oignon haché revenu au beurre ; sel, poivre et muscade. Reformer le bifteck ; fariner légèrement, et sauter au beurre clarifié. L'à-point se constate quand, ayant été retourné, le sang perle à la surface. — Dresser avec 50 grammes d'oignon ciselé, revenu au beurre et versé dessus.

Russe (à la). — Le bifteck haché et traité comme ci-dessus. Remplacer l'oignon d'accompagnement par 2 œufs cuits à la poêle et coupés à l'emporte-pièce. — Jus clair autour.

Tartare (à la). — Le bifteck préparé comme pour « américaine », mais sans jaune d'œuf dessus. — Accomp. : sauce tartare.

NOTA. — Pour les diverses préparations du Bifteck à l'Anglaise, voir plus loin « Beef steack-pie et Puddings ».

BITOKES

Bitokes à la Russe. — Hacher finement 800 grammes de bœuf maigre dénervé et dégraissé. Lui ajouter, en travaillant au mortier, 300 grammes de beurre ; 15 grammes de sel, 3 grammes de poivre et 1 demi-gramme de muscade. Diviser la masse en 10 parties du poids moyen de 110 à 115 grammes ; et les façonner en ovales sur la table poudrée de farine. — Sauter au beurre clarifié ; dresser et déglacer le sautoir avec 1 décilitre de crème. Ajouter 1 décilitre de demi-glace, et passer sur les Bitokes dressés en couronne. Verser dans le milieu 150 gr. d'oignons ciselés et frits au beurre. — Pommes sautées à part.

CHATEAUBRIAND

Est, en toutes circonstances, un morceau de cœur de filet grillé. Les opinions les plus fantaisistes ont été émises sur son accompagnement classique qui n'est, en réalité, et ne fut jamais qu'un Beurre Colbert et des pommes de terre au beurre. Tombé dans le domaine de la pratique courante, il se sert aujourd'hui avec toutes les sauces et garnitures qui conviennent aux filets. Pour son traitement régulier par la grillade, il convient d'adopter le poids moyen de 4 à 500 grammes.

FILETS DE DÉTAIL (sautés ou grillés).

Ces filets dont le poids est normalement de 200 grammes, se traitent comme les entrecôtes et les tournedos. (Les garnitures et sauces d'accompagnement des uns et des autres leur étant applicables, voir *Entrecôtes* et *Tournedos*.)

FILETS MIGNONS

Les filets mignons de bœuf sont généralement fournis par les queues de filets, parées *ad hoc*, et façonnées, en raison de la disposition du morceau, en forme de triangles plats.

Principe de traitement : Assaisonnés, trempés au beurre fondu et panés. La panure appuyée légèrement, et la surface quadrillée avec le dos du couteau. Se traitent toujours par la grillade, et selon le principe à observer pour les objets panés.

Accompagnements : Sauces Béarnaise, Choron ou Valois, et toutes garnitures de légumes. La pratique indique que tout accompagnement liquide doit être servi à part.

FILETS EN CHEVREUIL

Sont les filets mignons ci-dessus, invariablement piqués d'une rosette de lardons sur le milieu, et mis à mariner, à cru, pendant un temps qui est surtout déterminé par la température ambiante.

Principe de traitement : Se sautent à l'huile après avoir été épongés, et se dressent généralement sur croûtons frits.

Accompagnements : Soubise brune ou Purée d'estragon. — Sauces : Poivrade, Romaine, Chevreuil a la française, et sauces relevées en général.

KEFTÉDÈS

Préparation d'origine allemande qui dérive du « Bifteck à la Hambourgeoise. » Les éléments et l'apprêt sont les mêmes ; on supprime seulement l'accompagnement d'oignon.

Ce genre de mets, qui relève aussi bien du bitoke à la russe et des préparations à la Pojarski, se fait également en volaille ou gibier. Le hachis initial peut s'additionner de truffes ou de champignons; mais au fond l'apprêt reste le même. Seules, les sauces et garnitures peuvent différer.

TOURNEDOS ET MÉDAILLONS

Trop de discussions se sont élevées autour de l'origine du Tournedos et de son étymologie, sans parvenir à fixer l'une ni à déterminer l'autre, pour que nous reprenions le sujet auquel, d'ailleurs, notre cadre ne se prête pas. Nous établirons simplement qu'il se prend en plein filet, et du poids moyen de 100 à 110 grammes.

Principe de traitement : Les tournedos et les médaillons, leur succédané, se sautent ou se grillent. Il est dans les habitudes de les dresser sur croûtons de pain frits, ou sur croquettes combinées avec l'un, ou les éléments de la garniture, ou tout au moins d'éléments s'y rapportant directement. Nous avons exprimé notre opinion, dans la «Théorie du dressage», sur ces sortes d'accessoires, et nous n'y reviendrons pas. Nous dirons seulement que, en toute occasion où les tournedos sont dressés sur croûtons, il est utile que ceux-ci soient nappés de glace de viande, qui forme isolant entre la viande et le pain, et empêche celui-ci d'absorber le jus qui s'échappe de celle-là.

— En toute occasion où les tournedos sont sautés, la sauteuse doit être déglacée avec un jus ou condiment liquide en rapport avec leur jus ou sauce d'accompagnement, comme : vin rouge ou blanc, madère, cuisson de champignons, essence de truffes, etc. Toutes choses que l'expérience indique, et qu'il est inutile de préciser. (Pour les détails concernant les garnitures indiquées pour les tournedos, voir au chap. des *Garnitures*.)

FORMULES

Algérienne (à l'). — Sautés et dressés sur croquettes rondes de patates. Tomates étuvées autour. — Sauce demi-glace tomatée.

Alsacienne (à l'). — Grillés et dressés sur tartelettes à l'alsacienne avec disque de jambon dessus. — Jus de veau lié.

Andalouse (à l'). — Sautés et dressés sur croûtons. Entourés des poivrons farcis et chipolatas. Aubergine garnie sur chaque tournedos. — Jus lié.

Arlésienne (à l'). — Sautés huile et beurre et dressés sur croûtons. Entourés avec les aubergines et les tomates. Anneaux d'oignons frits sur les tournedos. — Demi-glace tomatée.

Banquière (à la). — Sautés au beurre clarifié et dressés sur croûtons. Couronne de lames de truffes, une mauviette farcie, et une quenelle sur chaque tournedos. — Demi-glace à l'essence de truffes.

Béarnaise (à la). — Grillés et dressés sur croûtons minces. Petites pommes château en bouquets autour. Cordon de Béarnaise autour des tournedos, légèrement nappés de glace, ou sauce à part avec filet de glace dessus (facultatif).

Belle-Hélène (à la). — Sautés et dressés sur croquettes de pointes d'asperges en palets. Couronne de lames de truffes sur les tournedos. — Jus lié.

Benjamin (à la). — Sautés et dressés sur croûtons plats. Petites croquettes rondes à la dauphine truffées, et en bouquets autour (3 par tourn.). Un petit champignon farci sur chaque tournedos. Déglaçage au madère et demi-glace.

Bercy (à la). — Grillés et nappés à la glace blonde. Dressés sur beurre Bercy simplement dissous.

Berny (à la). — Marinés, épongés et sautés à l'huile. Dressés sur croquettes de pommes Berny, forme ronde, et lames de truffes dessus. — Sauce poivrade légère.

Bizontine (à la). — Grillés et dressés sur croûtons. Une toute petite croustade à la bizontine sur chaque. Laitues braisées en bordure. — Jus de veau lié.

Bordelaise (à la). — Grillés et dressés nature. Large lame de moelle pochée sur chaque. — Sauce bordelaise.

Bouquetière (à la). — Grillés et dressés en turban. — Garniture en bouquets détachés autour. — Jus clair.

Brabançonne (à la). — Sautés et dressés sur les croustades. Petites croquettes forme palets autour. — Jus lié.

Bréhan (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Fonds d'artichauts garnis sur chaque. Bouquets de choux-fleurs et pommes autour. — Demi-glace claire.

Bristol (à la). — Sautés et dressés sur croquettes de rizot. Flageolets liés et pommes autour. — Jus de déglaçage beurré.

Bruxelloise (à la). — Sautés et dressés en couronne sur croûtons. Endives et pommes autour ; et les bruxelles au milieu. — Demi-glace claire.

Castillane (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Tartelette de fondue de tomates sur chaque, et bordure d'anneaux d'oignons frits. — Jus tomaté.

Cendrillon (à la). — Sautés et dressés sur fonds d'artichauts garnis de Soubise truffée beurrée, et glacés. — Cordon de demi-glace.

Champignons (aux). — Sautés et dressés en couronne avec garniture de champignons. — Déglaçage à la cuisson de champignons et demi-glace.

Chasseur (au). — Sautés et dressés en couronne. — Déglaçage au vin blanc, et sauce chasseur.

Chevreuil (en). — Marinés, épongés, sautés à l'huile et dressés sur croûtons. — Sauce chevreuil à la française, et purée de marrons à part.

Chevreuse (à la). — Sautés et dressés sur croûtons d'appareil semoule aux champignons hachés, et lames de truffes dessus. — Sauce bordelaise légère au vin blanc.

Choisy (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Entourer de petites demi-laitues braisées, et pommes Château. — Demi-glace claire.

Choron (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Un fond d'artichaut garni de petits pois liés (ou de pointes d'asperges) sur chaque tournedos, et pommes noisettes autour. — Sauce béarnaise tomatée.

Clamart (à la). — Sautés et dressés sur croûtons de pomme Macaire. Tartelettes de petits pois à la française avec addition de laitue ciselée, autour des tournedos. — Jus lié.

Colbert (à la). — Sautés et dressés sur croquettes de volaille ronde. Napper de beurre Colbert dissous. Jaune d'œuf ou tout petit œuf frit sur chaque, et lames de truffes glacées sur chaque œuf.

Cussy (à la). — Sautés et dressés sur fonds d'artichauts garnis de purée de marrons beurrée et gratinée (ou, hors saison, de purée de champignons serrée). Lames de truffes sur chaque, et gros rognons de coq roulés en sauce italienne serrée autour. — Sauce madère claire.

Dauphine (à la). — Sautés et dressés sur croquettes de pommes à la dauphine. — Sauce madère claire.

Dubarry (à la). — Sautés, dressés sur croûtons, nappés à la glace blonde, et pains de choux-fleurs gratinés autour. — Jus de veau beurré.

Duchesse (à la). — Sautés et dressés sur galettes minces en pomme duchesse colorées au four. — Sauce madère.

Estragon (à l', ou à la Chartres). — Sautés et dressés à nu. Palmettes de feuilles d'estragon blanchies sur chaque. — Jus lié fortement aromatisé à l'estragon.

Favorite (à la). — Sautés et dressés sur croûtons dentelés. Escalope de foie gras ronde, assaisonnée, farinée et sautée sur chaque tournedos. Lame de truffe sur chaque escalope et bouquets de pointes d'asperges liées au beurre à côté. Facultativement : pommes noisettes cuites au beurre, roulées dans la glace blonde et légèrement persillées, à part.

Fermière (à la). — Tournedos sautés à moitié, mis en cocotte avec garniture fermière préparée à l'avance, et le déglaçage. Passer au four pendant 7 à 8 minutes et servir tel.

Florentine (à la). — Grillés et dressés sur subrics d'épinards en feuilles, avec croquettes de semoule autour. — Demi-glace fortement tomatée.

Forestière (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Bouquets de morilles et pommes en cubes sautées au beurre autour. Rectangles de lard de poitrine blanchis et rissolés au beurre dans les intervalles. — Fonds de déglaçage légèrement beurré.

Gabrielle (à la). — Sautés beurre et huile, et dressés sur cro-

quettes plates en appareil salpicon de blanc de volaille et truffes lié avec pomme duchesse. Couronne de lames de moelle pochée et truffes alternées, sur chaque tournedos. Couvrir de sauce madère beurrée et glacer. Compléter par une poire de même appareil panée à l'anglaise et frite au moment, placée debout sur le milieu des tournedos, et entourer de demi-petites laitues farcies et braisées.

Henri IV. — Grillés et dressés sur croûtons. Petits fonds d'artichauts garnis de pommes noisettes sur chaque tournedos. Ceux-ci cordonnés de béarnaise, ou sauce à part.

Italienne (à l'). — Sautés et dressés sur les croquets de macaroni. Quartiers d'artichauts braisés autour. — Sauce italienne claire.

Japonaise (à la). — Sautés et dressés sur croquettes de pommes rondes. — Petites cassolettes de crosnes sur les tournedos. —Déglaçage et jus de veau.

Judic (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Rognon de coq et lame de truffe sur chaque ; et demi-laitues braisées autour. — Jus lié.

Lorette (à la). — Sautés, dressés sur croûtons, et entourés de petites croquettes de volaille et tartelettes de pointes d'asperges. Lame de truffe sur chaque tartelette. — Sauce demi-glace tomatée.

Lyonnaise (à la). — Grillés et traités comme « Entrecôtes à la Lyonnaise ».

Lucullus (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Entourer des truffes, quenelles et crêtes. Demi-glace à l'essence de truffes.

Madeleine (à la). — Sautés, dressés et entourés de tout petits fonds garnis, et petites timbales comme il est dit à la garniture de ce nom. — Demi-glace.

Maréchale (à la). — Sautés, dressés sur croûtons, nappés à la glace, et large lame de truffe sur chaque. Bouquets de pointes d'asperges autour. — Jus clair.

Marie-Louise (à la). – (Dénommés aussi Marion-Delorme.) — Sautés et dressés sur croûtons minces. Petit fond d'artichaut garni à la Marie-Louise sur chaque. — Jus lié.

Marigny (à la). — Sautés et dressés en turban ou sur croû-

tons. Tartelettes garnies autour. Pommes fondantes au milieu. — Jus lié.

Marquise (à la). — Sautés et dressés sur croûtons avec une tartelette garnie sur chaque. Pains en pomme marquise autour. — Jus lié beurré.

Marseillaise (à la). — Sautés et dressés sur croûtons avec olive dans un anneau d'anchois sur chaque. Tomates étuvées et pommes copeaux autour. — Sauce provençale.

Mascotte (à la). — Sautés à moitié et mis en cocotte avec la garniture *dito*. Passer au four 7 à 8 minutes et servir tel.

Masséna (à la). — Sautés et dressés sur croûtons avec lame de moelle pochée sur chaque. Entourer de petits fonds d'artichauts garnis de béarnaise. — Sauce Périgueux.

Matignon (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Verser dessus une julienne courte et fine de : carottes, céleri, champignons, truffes, étuvée au beurre, ajoutée dans le fonds de déglaçage additionné de glace de viande, et monté au beurre. Bordure de pommes pailles autour.

Médicis (à la). — Sautés, dressés sur croûtons et entourés des éléments de la garniture alternés. — Jus lié.

Mexicaine (à la). — Sautés et dressés sur larges champignons grillés garnis comme il est dit. Poivrons frits autour. — Jus tomaté relevé.

Mignon (à la). — Sautés et dressés sur croûtons avec, sur chaque, petite quenelle de volaille ronde plaquée de truffes. Fonds d'artichauts garnis autour. — Jus clair beurré.

Mikado (à la). — Sautés et dressés sur demi-tomates Mikado grillées. — Sauce provençale.

Mirabeau (à la). — Grillés et garnis d'après le procédé indiqué à l'entrecôte de ce nom.

Mireille (à la). — Sautés, dressés sur croûtons, et entourés des timbales garnies. — Sauce provençale.

Mirette (à la). — Grillés, et dressés à nu avec timbale de pommes Mirette en moules à brioches cannelés sur chaque. — Glace claire beurrée.

Moelle (à la). — Grillés et dressés à plat, avec large lame de moelle pochée sur chaque. — Sauce bordelaise au vin rouge montée au beurre.

Monaco (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Disque de jambon cru sauté au beurre, escalopes minces de cervelle à la meunière, et petit champignon grillé sur chaque. Julienne de champignons et truffes autour, et sauce demi-glace.

Montmorency (à la). — Sautés, dressés sur croûtons avec fond d'artichaut garni de macédoine liée sur chaque. Bottillons de pointes d'asperges autour. — Sauce madère.

Montmort (à la). — Sautés au beurre clarifié et dressés sur croûtons en brioche frits et évidés, farcis d'une purée de foie gras garnie de truffes en dés. Fonds de déglaçage au madère et jus de veau additionné de purée de foie gras pour obtenir un coulis léger. Mise à point avec filet de glace de viande et beurre, et verser au milieu. Large et épaisse lame de truffe sur les tournedos, lustrés à la glace blonde.

Montpensier (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Tartelette garnie de pointes d'asperges avec lame de truffe sur chaque. — Fonds de déglaçage beurré.

Morilles (aux). — Sautés et dressés en couronne avec morilles sautées, légèrement persillées au milieu. — Fonds de déglaçage et jus clair.

Niçoise (à la). — Sautés et dressés avec bouquet de tomates étuvées sur chaque. Les autres éléments en bouquets autour. — Jus lié.

Ninon (à la). — Sautés et dressés sur timbale de pommes Mirette en moules cannelés. Une toute petite bouchée garnie de pointes d'asperges sur chaque tournedos, et julienne de truffes bien noire autour. — Déglaçage au madère et jus de veau réduit, et beurré.

Orientale (à l'). — Sautés et dressés sur croûtons, avec croquettes plates de patates dessus. Timbales de riz et tomates autour. — Sauce tomates claire.

Opéra (à l'). — Sautés au beurre et dressés comme il est dit à l'article « Opéra. » (Voir *Garnitures*). — Fonds de déglaçage.

24

Parisienne (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Entourer des fonds d'artichauts et pommes indiqués. — Sauce demi-glace.

Parmentier (à la). — Sautés et dressés en couronne, avec pommes Parmentier disposées autour. — Jus provenant du déglaçage.

Périgourdine (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Couronne de lames de truffes fraîches sur chaque, et sauce Périgueux.

Péruvienne (à la). — Grillés et dressés en turban, avec entourage d'oxalis farcis. — Sauce tomates claire.

Petit-Duc. — Sautés et dressés sur bouchées garnies de purée de volaille. Lame de truffe sur chaque et bouquets de pointes d'asperges liées au beurre autour. — Jus lié très légèrement.

Piémontaise (à la). — Sautés, dressés en turban, et entourés de tartelettes de rizot piémontais. — Sauce tomates claire.

Portugaise (à la). — Sautés et dressés à plat avec petite tomate farcie sur chaque. Pommes château autour et sauce portugaise.

Provençale (à la). — Sautés et dressés sur croûtons. Petites tomates et champignons farcis autour. — Sauce provençale.

Rachel (à la). — Sautés et dressés sur croûtons plats, avec, sur chaque, un petit fond d'artichaut garni d'une large lame de moelle pochée — Sauce bordelaise.

Régence (à la). — Sautés et dressés selon la disposition indiquée à l'article *Régence D.* (Voir chap. des *Garnitures*).

Rossini (à la). — Sautés et dressés sur croûtons avec escalope de foie gras sautée sur chaque. Lames de truffes, ou truffes en julienne courte. — Demi-glace à l'essence de truffes.

Roumanille (à la). — Tournedos du poids de 80 grammes sautés à l'huile, dressés sur demi-tomates grillées, nappés d'une sauce Mornay grasse tomatée, et glacés vivement. Grosse olive farcie entourée d'un anneau de filet d'anchois sur chaque tournedos. Bordure de rondelles d'aubergines assaisonnées, farinées, frites à l'huile et tenues bien croquantes.

Saint-Florentin (à la). — Sautés et dressés en turban, avec croquettes de pommes Saint-Florentin dessus. Cèpes moyens sautés à la bordelaise autour. — Sauce bordelaise au vin blanc.

Saint-Germain (à la). — Sautés et dressés sur tartelettes garnies de purée de pois. Pommes fondantes et carottes glacées autour. — Sauce béarnaise.

Saint-Mandé (à la). — Sautés, et dressés sur socles en pomme Macaire. Bouquets de petits pois et pointes d'asperges autour. — Jus lié.

Sarde (à la). — Sautés, et dressés en turban avec croquettes rondes à la sarde sur chaque. Tomates et concombres autour. — Sauce tomates claire.

Soubise (à la). — Grillés, et dressés à plat avec purée Soubise au milieu, ou à part, facultativement.

Staël (à la). — Sautés et dressés en turban, sur croquettes de volaille rondes, avec un beau champignon renversé garni de purée de volaille sur chaque, et bouquets de petits pois très fins liés au beurre autour. — Jus clair.

Tivoli (à la). — Sautés et dressés sur croûtons, entourés de champignons grillés garnis à la Tivoli, et de bottillons de pointes d'asperges dressés debout. — Jus de veau et déglaçage beurré.

Tyrolienne (à la). — Grillés et dressés à plat. Fondue de tomates au milieu, rouelles d'oignons frites autour et sauce Tyrolienne.

Valençay (à la). — Sautés et dressés sur croquettes de nouilles au jambon. — Petite financière autour et sauce moelle.

Ventadour (à la). Sautés et dressés sur tartelettes garnies de purée d'artichauts. Couronne de lames de moelle pochée et lames de truffes sur chaque; pommes noisette autour. — Sauce Château.

Vert-pré (au). — Grillés et dressés sur beurre maître d'hôtel. Bouquets de cresson et de pommes pailles autour.

Villemer (à la). — Grillés et dressés sur croûtons évidés garnis de Soubise truffée. Une large lame de truffe sur chaque tournedos légèrement nappé à la glace. — Fonds déglacé au madère et monté.

Villeneuve (à la). — Sautés et dressés sur croquettes de volailles rondes. Couronne de ronds de langue et truffes à l'emporte-pièce, avec champignon cannelé au milieu, sur chaque tournedos. Bordure de grosses crêtes frisées autour. — Sauce demi-glace.

LANGUE

S'emploie fraîche ou salée; mais même lorsqu'elle doit être servie fraîche, elle gagne d'être mise au sel quelques jours à l'avance. Pour la saler elle est mise en saumure spéciale, pendant un temps qui est déterminé par sa grosseur et l'état de la température. (Voir *Saumure*, chap. des *Sauces*, série des *Marinades*.)

La langue s'accompagne de garnitures de légumes, mais principalement de purées ou de sauces relevés.

Principe de traitement : Se traite par le braisage selon le procédé établi.

Alsacienne (à l'). — En demi-sel et braisée. Garniture alsacienne et fonds de braisage lié à l'arrow-root.

Bigarrade (à la). — En demi-sel et braisée. Le fonds de braisage traité à la bigarrade. (Voir *Sauces brunes*.)

Bourgeoise (à la). — Braisée avec les éléments de la garniture à la bourgeoise.

Fèves (aux). — En demi-sel; braisée et accompagnée de fèves fraîches, dérobées, liées au beurre. — Fonds de braisage et demi-glace.

Flamande (à la). — En demi-sel et braisé. Garniture ordinaire à la flamande, et fonds de braisage comme accompagnement.

Garnitures diverses. — Épinards, Jardinière, Nivernaise, Nouilles fraiches, Oseille, etc.

Italienne (à l'). — Fraîche et braisée avec quartiers d'artichauts. — Le fonds de braisage traité en sauce italienne.

Milanaise (à la). — Fraîche et braisée avec fonds tomaté. Garniture milanaise et le fonds comme accompagnement.

Périgourdine (à la). — En demi-sel et braisée avec parures de truffes. — Le fonds de braisage et sauce Périgueux.

Purées diverses (avec). — Céleri, Conti, Dubarry, Marrons, Pois frais et secs, Pommes, etc.

Sauces diverses. — CHAMPIGNONS. — HACHÉE. — MADÈRE. — PIQUANTE. — ROMAINE. — SOUBISE. — TOMATE, etc.

Sarde (à la). — En demi-sel et braisée avec fond tomaté. Garniture à la Sarde. — Accomp. : le fonds de braisage.

Saint-Flour. — Salée et pochée. — Garniture : Grosses nouilles fraîches liées au beurre et au gruyère râpé, et croquettes de marrons. — Jus clair.

MUSEAU DE BŒUF

Peut se saler et se traiter comme les langues, mais ne s'emploie pour ainsi dire qu'en salade, après avoir été cuit à l'eau pendant 6 heures environ.

PALAIS DE BŒUF

Très usité dans l'ancienne cuisine et complètement négligé par la cuisine moderne, sauf en quelques endroits.

Principe de traitement : Dégorger, blanchir et dépouiller. La cuisson traitée par un blanc très léger comme pour la tête de veau, mais plus longue. Elle est de 4 heures au moins.

USAGES DIVERS :

Attéreaux (en). — Se traitent comme les attéreaux de ris de veau.

Dunoise (à la). — Divisés en rectangles, panés au beurre, grillés, et servis avec sauce rémoulade.

Croquettes et Cromesquis (en). — Selon les proportions et le procédé ordinaires.

Gratin (au). — Emincé en grosse julienne ; dressé en bordure de duchesse ou de rondelles de pommes cuites à l'eau, et traité comme tout autre gratin à brun.

Italienne (à l'). — Détaillé en rectangles, sauté, et servi avec sauce italienne et croûtons de jambon sautés à beurre à cru.

Paupiettes (en). — Selon toutes les méthodes indiquées aux *Paupiettes de bœuf*.

Poulette Paysanne (à la). — Emincé en julienne ; ajouté dans une sauce poulette, et servi en timbale avec quartiers d'œufs durs chauds.

PALERON

Partie charnue de l'épaule (palette). S'emploie comme pièce bouillie, et comme élément auxiliaire de Daubes, ou se traite comme la Pointe de Culotte.

POINTE DE CULOTTE OU CULOTTE

Partie à préférer pour les pièces de Bouilli, et les Braisés particulièrement. Quel que soit son emploi, le poids des morceaux doit être limité à 3 ou 4 kilos au plus, et leur détail doit se faire plutôt en longueur qu'en épaisseur pour la facilité de la cuisson. Toutes les garnitures applicables à l'aloyau conviennent aux pièces de bœufs braisées.

Les pièces bouillies s'accompagnent généralement de leurs légumes de cuisson, ou de purées quelconques, légumes verts ou secs, farinages, etc.

Bourguignonne (à la). — La pièce piquée transversalement de gros lardons et marinée au cognac 2 ou 3 heures à l'avance. Epongée, revenue au beurre, tombée à glace au vin rouge, et mouillée ensuite à hauteur avec vin rouge, jus de veau et espagnole, pour liaison, à raison de 2 décilitres au litre de mouillement. Ajouter bouquet garni et épluchures de champignons. Aux deux tiers de la cuisson, changer la pièce de casserole, entourer d'une garniture Bourguignonne, passer le fonds, et terminer la cuisson.

Cuiller à l'ancienne (Pièce) de (à la). — Cette pièce de l'ancienne cuisine ne se fait plus, mais elle est appelée à un retour de faveur, et à ce titre, nous devons la signaler. La tailler correctement, de façon à pouvoir, après cuisson, la façonner en forme de caisse carrée ou ovale. Ficeler, braiser à mouillement assez long, en la tenant un peu ferme ; et faire refroidir sous presse. Vider l'intérieur en laissant une épaisseur de viande de 1 centimètre et demi dans le fond et sur les côtés. Paner le tour à l'œuf et mie de pain mélangée de parmesan, asperger de beurre fondu et faire colorer au four.

Garnit. : En toute occasion, la viande retirée de l'intérieur et

émincée finement en est le principal élément, et ses éléments auxiliaires ordinaires sont : la langue écarlate, ris de veau escalopé ou ris d'agneau; escalopes de filets de lapereaux, etc. Sauce en rapport avec les éléments de la garniture.

Écarlate (Pièce) de (à l'). — Bœuf traité par la saumure, et cuit à l'eau avec aromates. Se sert avec garnitures de choucroute, flamande, et sauces diverses.

Flamande (à la). — Piquée et braisée avec garniture flamande. (Voir *Garniture*.) — Accomp. : le fonds de braisage.

Mode ou Bourgeoise (Pièce) de (à la). — Autant que possible, en pièces de 2 kil. 500 (2 services) pour la facilité du traitement. Piquer de 350 grammes de lard en lardons du poids de 40 grammes, marinés à l'avance avec cognac et assaisonnement, et persillés. Frotter la pièce avec 18 grammes de sel fin, 3 grammes de poivre et 1 gramme de muscade, et mariner pendant 6 heures avec demi-bouteille de vin blanc et 1 décilitre de cognac. Braiser sur fonds d'aromates avec 3 pieds de veau désossés, blanchis et ficelés. Aux trois quarts de la cuisson, retirer le bœuf dans un sautoir et l'entourer : des pieds de veau détaillés en petits carrés ou en rectangles ; de 400 grammes petits oignons colorés au beurre, et 600 grammes de carottes en olives cuites aux deux tiers. Couvrir avec le fonds de braisage passé, et terminer doucement la cuisson du tout. — Se sert avec la garniture en bouquets autour, et le fonds en demi-glace.

Noailles (à la). — La pièce piquée et marinée comme pour Bourguignonne, revenue au beurre et mouillée au vin rouge et jus de veau par moitié. A mi-cuisson, entourer de 1 kil. d'oignons émincés et sautés au beurre, 100 grammes de riz, et compléter la cuisson. Sortir la pièce ; la tenir au chaud, et passer à l'étamine oignons et riz. — Parer le bœuf régulièrement ; le diviser en tranches, et le reformer sur plat de service, en intercalant chaque tranche d'une cuillerée de Soubise. Couvrir la pièce avec le reste de la Soubise, saupoudrer la surface de 25 grammes de mie de pain frite ; arroser de beurre fondu et gratiner vivement.

Soubise (à la). — La pièce piquée, marinée et braisée sur fonds d'aromates avec vin blanc et jus de veau. Glacer au dernier moment. — Accompagner d'une Soubise assez consistante et du fonds de braisage réduit en demi-glace.

PLAT-DE-COTE

Est ordinairement usité pour la marmite. Se sale aussi et est traité par ébullition à l'eau aromatisée. S'accompagne, de Choucroute, Choux braisés, Choux rouges, Purées diverses, ou Sauces Relevées.

POITRINE

Mêmes traitement et accompagnement que le Plat-de-Côte.

QUEUE DE BŒUF

Est l'élément de base du potage Ox-Tail, et trouve son emploi encore sous les formes suivantes :

Cavour (à la). — La queue tronçonnée et dégorgée 5 ou 6 heures à l'avance. A l'eau courante, 3 heures de dégorgeage suffisent. Marquer en cuisson sur fonds de couennes et d'aromates, faire suer pendant 1 quart d'heure ; mouiller au bouillon et tomber à glace. Couvrir de bouillon et vin blanc (3 quarts de l'un et 1 quart de l'autre), et cuire doucement jusqu'à ce que les chairs se détachent bien des os, soit pendant 3 heures et demie à 4 heures. Retirer les tronçons dans un sautoir, couvrir avec la cuisson passée, dégraissée et liée à la fécule ; ajouter des champignons en quantité proportionnée, et mijoter doucement le tout ensemble pendant 12 à 15 minutes. Dresser en bordure de purée de marrons liée aux jaunes d'œufs, et pochée au four.

Charollaise (à la). — Queue dégorgée et cuite comme pour « Cavour ». Réunir les tronçons en sautoir avec carottes et navets en grosses gousses cuits au consommé ; et quenelles de hachis de porc lié aux œufs, additionné de persil haché et pointe d'ail, pochées à l'avance. Couvrir avec la cuisson des queues passée, dégraissée, réduite, liée à l'espagnole, et mijoter le tout ensemble pendant 20 minutes. Dresser en bordure de pomme duchesse, dressée sur plat, et colorée au four ; les tronçons autour de la

bordure, intérieurement, et la garniture au milieu. Entourer la bordure de rectangles de lard de poitrine bien maigre, cuit à part.

NOTA. — Pour service de détail, dresser la bordure à la poche sur plat de service, et passer au four.

Chipolata (à la). — Traiter la cuisson des queues comme ci-dessus. Retirer les tronçons en sautoir, et leur ajouter une garniture à la Chipolata (voir *Garnitures*), saucée d'une demi-glace additionnée de la cuisson passée, dégraissée et réduite. Mijoter le tout ensemble pendant 20 minutes et dresser en timbale.

Farcie. — La queue désossée sans la percer, assaisonnée intérieurement, et emplie de la farce suivante : 400 grammes de bœuf très maigre et 200 grammes de lard gras hachés ; 150 grammes de mie de pain trempée au lait et pressée ; 2 œufs entiers ; 100 grammes de pelures de truffes, 15 grammes de sel, 2 grammes de poivre et 1 gramme d'épices. Coudre les ouvertures, emballer comme une galantine, et cuire pendant 3 heures avec aromates, comme un Bœuf bouilli. — Marquer ensuite sur fonds d'aromates, après l'avoir déballée ; mouiller avec quantité nécessaire de sa cuisson, et finir la cuisson en braisant doucement. Glacer finalement ; réduire la cuisson passée, et la lier à l'arrow-root. — S'accompagne de toutes garnitures de légumes, purées et sauces, qui conviennent aux grosses pièces de Bœuf.

Grillée — Cuite en marmite et en double tronçons. Paner au beurre fondu et griller doucement.

La queue grillée s'accompagne indifféremment : d'une PURÉE quelconque, de SOUBISE tenue un peu serrée ; ou d'une sauce comme : DIABLE, HACHÉE, PIQUANTE, ROBERT, TOMATE, etc.

Quand elle a pour excipient une sauce relevée, on l'enduit de moutarde avant de la paner.

Hochepot (en). — La queue dégorgée et tronçonnée marquée en cuisson avec 2 pieds de porc coupés en 5 tronçons chacun et 1 oreille entière. Mouiller d'eau à couvert, saler à 10 grammes au litre ; faire partir et écumer comme une marmite et cuire doucement pendant 2 heures. Ajouter 1 petit chou pommé divisé en quartiers et blanchi, 10 petits oignons, 150 grammes de carottes et 150 grammes de navets en grosses gousses, et cuire encore pendant 2 heures. Dresser les tronçons en couronne sur plat creux, la garniture au centre, et entourer avec chipolatas et l'oreille de porc détaillées en lanières. Pommes à l'anglaise à part.

Nohant (à la). — Tronçonnée et braisée comme pour « Cavour. » Les tronçons glacés finalement dans la cuisson réduite. Dresser en couronne et garnir le milieu d'une grosse macédoine de légumes liée au beurre. Entourer de ris d'agneau braisés et glacés, alternés de tranches de langue à l'écarlate détaillées en ronds ou en ovales.

ROGNON

Le rognon de bœuf ne s'emploie que sauté. Cependant, en Angleterre, il sert à la préparation des « Steacks and Kidneys pies et Puddings. »

Principe de traitement : Dénervé, dégraissé et escalopé en morceaux pas trop minces. S'il semble venir d'une bête vieille, il est prudent de le plonger à l'eau bouillante un instant et de l'éponger aussitôt. Il est alors sauté au beurre à feu vif et tenu vert cuit, puis versé dans une passoire, pour laisser égoutter le sang qui, portant une odeur alcaline, doit être jeté.

Le sautoir est déglacé au vin blanc, rouge, ou au madère, selon les cas et, à ce déglaçage réduit, on ajoute la sauce qui convient à la préparation (soit 1 décilitre et demi par service). La sauce passée, les rognons y sont ajoutés avec la garniture que comporte la préparation, et on met à point avec 80 grammes de beurre, en roulant la casserole pour mélange. Il est de principe absolu que, aussitôt le rognon dans la sauce, l'ébullition ne doit plus se faire sentir, sinon il devient coriace.

Bercy (à la). — Sauté et égoutté. Remettre en casserole avec 20 grammes d'échalote hachée passée au beurre, déglacer au vin blanc ; ajouter, hors du feu, demi-décilitre de glace de viande fondue, filet de jus de citron, pincée de persil haché et 75 grammes de beurre. Rouler la casserole pour mélange et dresser en timbale.

Champignons (aux). — Sauté, égoutté puis saucé d'une sauce champignons, ajoutée au déglaçage réduit.

Chipolata (à la). — Sauté, égoutté et ajouté à une petite garniture Chipolata, liée à la demi-glace tomatée.

Madère (au). — Sauté, égoutté et ajouté à une sauce madère montée au beurre.

Marchand de vins. — Sauté et égoutté. Le sautoir déglacé

au vin rouge avec échalote hachée. Remettre le rognon en casserole et finir comme Bercy.

Vin blanc (au). — Sauté et égoutté. Sautoir déglacé au vin blanc ; réduire, ajouter la sauce demi-glace nécessaire et le rognon, et beurrer hors du feu.

TÊTE D'ALOYAU

Est l'extrémité de la culotte de bœuf et se trouve détachée de celle-ci quand on détaille le bœuf, de façon à laisser le filet tout entier après l'aloyau. On la braise comme la culotte, mais elle est surtout le véritable élément des Rumpsteacks. En France, on sert généralement sous ce nom des morceaux épais de Contrefilet, ce qui est une erreur, car Rumpsteack veut dire tranche de *Rump*, qui est précisément la traduction anglaise de « Tête d'aloyau ». — Il peut être grillé ou sauté ; mais, dans un cas comme dans l'autre, il doit être *saisi*.

Toutes les formules des Entrecôtes, Biftecks et Filets lui sont applicables. En Angleterre, pays d'origine du Rumpsteack, on le sert surtout grillé ou sauté.

Rumpsteack à l'anglaise grillé. — A simplement pour accompagnement à part des copeaux de raifort.

Rumpsteack à l'anglaise sauté. — Est dressé sur plat avec oignons émincés sautés au beurre ou rondelles d'oignons frites.

Rumpsteack Grand'Mère (ou Chez soi). — Étant bien coloré au beurre, il est entouré de petites pommes de terre en grosses olives, oignons glacés et lardons. Le tout fini de cuire ensemble. La casserole déglacée au moment avec 1 cuillerée de consommé. Dresser sur plat avec garniture autour, pincée de persil haché et filet de jus de citron dessus.

Nota. — Quelques praticiens bien avisés ont substitué à l'extravagante dénomination de « Chez soi » celle de « Grand'Mère », qui prête assurément moins à la raillerie, et a, en plus, l'excuse de la logique.

Rumpsteack à la Mirabeau. — Se traite exactement comme l'entrecôte de ce nom, en tenant compte de la différence de poids pour le temps de cuisson.

TRIPES

Comprennent le Gras-Double et les Tripes proprement dites, bien que la partie qui fournit le premier, contribue à la composition des secondes. Le gras-double est fourni par une seule partie de ces abats du bœuf, qui est la *panse*. On le trouve généralement tout cuit, mais au cas ou l'on devrait le traiter, il y a simplement à le cuire pendant 5 heures à l'eau salée, et en maintenant celle-ci en légère ébullition.

GRAS-DOUBLE

Blanquette à la Provençale (en). — 250 grammes d'oignons émincés, revenus avec 100 grammes de lard râpé. Singer de 30 grammes de farine, cuire celle-ci en remuant et mouiller de 3 quarts de litre de bouillon. Ajouter 1 kilo de gras-double cuit, coupé en carrés de 5 centimètres de côté, 4 grammes de sel, 1 gramme de poivre, bouquet garni, et cuire doucement et à couvert pendant 1 heure. Lier au moment avec 4 jaunes, et finir avec 1 gramme de basilic pilé avec 25 grammes de lard gras, le jus d'un demi-citron et pincée de persil haché.

Bourgeoise (à la). — Faire revenir avec 80 grammes de beurre, 100 grammes d'oignons émincés et 200 grammes de carottes en grosses rondelles. Singer de 30 grammes de farine, cuire celle ci comme pour roux brun; mouiller de 1 litre de bouillon froid et faire prendre l'ébullition en remuant. Ajouter 1 kilo de gras-double coupé en morceaux de 3 centimètres de côté; bouquet garni, 4 grammes sel, 1 gramme de poivre, et cuire doucement pendant une bonne heure. — 10 minutes avant de servir, compléter avec pointe d'ail broyé et 100 grammes de queues de champignons émincées et sautées au beurre. Dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Frit. — Détailler le gras-double en rectangles; assaisonner de sel et poivre, tremper au beurre fondu, persiller, et paner à l'anglaise. Saisir à l'huile fumante, pour l'avoir doré et croustillant et le servir avec Sauces : DIABLE, HACHÉE, PIQUANTE, RÉMOULADE, TARTARE, TOMATE, etc., au choix.

Frit à la Bourguignonne. — Traité et frit à l'huile comme

ci-dessus (huile de noix pour véritable caractère). Étaler les rectangles sur un plat, et les arroser de 100 grammes de beurre d'escargots additionné d'une goutte d'absinthe. Bien chauffer avant de servir.

Frit à la Troyenne. — Les rectangles enduits de moutarde, panés à l'anglaise et frits à l'huile. — Accomp. : vinaigrette.

Grillé. — En rectangles panés à l'anglaise. Se sert sur Beurres divers, ou sauces relevées indiquées à l'article Gras-double frit. Dans ce cas les rectangles sont toujours enduits d'une couche de moutarde.

Lyonnaise (à la). — Émincé en grosse julienne, et sauté à l'huile fumante. Assaisonner de 7 grammes de sel et 2 grammes de poivre, et ajouter 200 grammes d'oignons émincés cuits, au beurre à l'avance, par kilo de gras-double. Bien mélanger, sauter le tout jusqu'à rissolage absolu, et dresser en timbale avec filet de vinaigre cuit à la poêle. Pincée de persil haché dessus.

Poulette (à la). — Gras-double très cuit, détaillé comme ci-dessus, ajouté dans une sauce et garniture à la poulette.

TRIPES A LA MODE DE CAEN

Une erreur communément répandue, est de substituer les pieds de veau aux pieds de bœuf, dans cette préparation. Il en résulte que le fonds se trouvant moins chargé en gélatine est moins bien lié d'abord; et ensuite, que les pieds de veau étant plus tendres que les tripes se trouvent réduits en bouillie avant que celles-ci soient à point. Cette prétendue amélioration de la recette normande va donc, par ce fait, à l'encontre du but qu'elle se propose.

Une autre erreur, à signaler, est celle qui consiste à servir les Tripes en ustensiles d'argent; ce qui est aussi illogique que de dresser un chaud-froid sur un plat en terre. En raison de leur caractère simple, les Tripes doivent être servies en terrines de grès ou de faïence qui conservent mieux la chaleur ; et l'attention doit se porter, non pas sur l'élégance de la présentation, mais sur le meilleur moyen pratique pour qu'elles soient dégustées brûlantes.

PRÉPARATION :

Éléments : La Tripe complète comprend : les *pieds* et la totalité du mésentère qui se subdivise en *panse*, *bonnette* ou *feuillet*,

caillette ou *millet* et *franchemule*. Ces diverses parties sont d'abord soumises à un long trempage à l'eau froide, et soumises à un blanchissage léger pour complément d'épuration et facilité de détail. Elles sont ensuite divisées en morceaux carrés de 5 centimètres de côté. L'assaisonnement et condimentation d'une tripe entière demande : 2 kil. d'oignons piqués de 4 clous de girofle ; 1 kil. 500 de carottes ; 8 grammes de sel et 2 grammes de poivre au kilo pesant ; 1 bouquet composé de 1 kilo de poireaux, 150 gr. de queues de persil, 3 grammes de thym et 1 gramme de laurier ; 2 litres de cidre qui ne noircisse pas (sinon, mieux vaudrait mouiller à l'eau) et 3 décilitres de cognac ou de calvados. Les proportions de mouillage peuvent varier, selon la forme de l'ustensile que l'on emploie ; mais, dans tous les cas, les tripes doivent être mouillées à hauteur.

Traitement et cuisson. — Prendre une casserole ou braisière où la tripe puisse tenir juste ; déposer dans le fond carottes, oignons, assaisonnement, et les 4 pieds désossés, et tronçonnés en morceaux moyens. Ajouter les tripes en plaçant le bouquet au milieu ; ranger sur celles-ci les os des pieds, éclatés en deux sur la longueur, et des plaques de graisse de bœuf, épaisses de 3 centimètres et bien dégorgées, puis le mouillement. Couvrir l'ustensile avec une épaisse couche de pâte assez ferme (farine détrempée à l'eau chaude) et mettre au four. Quand cette pâte est bien cuite (soit au bout de 2 heures environ), l'ustensile est fermé avec son couvercle. — Temps de cuisson à four moyen : 10 heures.

En défournant, on retire le couvercle de pâte, ainsi que les os, graisse, carottes, oignons et bouquet. Les tripes sont alors rangées en terrines, et le jus, dégraissé à nouveau, est passé dessus.

La double enveloppe de graisse et de pâte n'a pour but que d'empêcher une évaporation trop rapide, à prévoir si la cuisson est traitée dans un four de chaleur variable, et de conserver la blancheur des tripes. Elle est parfaitement inutile quand on dispose d'un four dont la chaleur est régulière et décroissante.

NOTA. — Les tripes doivent être cuites en terrines spéciales et dans un four de boulanger ou de pâtissier. Nous n'avons indiqué la cuisson en casserole que pour le cas où l'on ne pourrait disposer de terrines spéciales pour l'apprêt, et de four pour la cuisson.

PRÉPARATIONS DIVERSES DU BŒUF

BEEFSTEACK-PIES ET PUDDINGS DE BŒUF A L'ANGLAISE

Rien d'aussi simple à faire que ces articles anglais ; mais rien d'aussi difficile à bien réussir par qui n'en a pas l'habitude, car ce sont des mets qui ne peuvent se retoucher, et qui doivent se trouver à point du premier coup, comme assaisonnement, mouillement et cuisson.

Beefsteack-pie. — 1 kil. 500 de viande maigre de bœuf détaillée en escalopes de 1 centimètre d'épaisseur. Assaisonner de 10 grammes de sel, 10 grammes de poivre, soupçon de muscade ; 5 grammes de persil haché et autant d'oignon. — Tapisser le tour d'un plat anglais à tarte avec ces escalopes ; disposer au milieu 400 grammes de pommes de terre en olives, et rabattre dessus les bords des escalopes. Mouiller d'eau juste à couvert. Autour des bords du plat, légèrement mouillés, coller une bande de pâte à foncer pour faciliter la soudure du couvercle. Fermer avec une abaisse de pâte à foncer ; souder, décorer avec détails de pâte et dorer. — Temps de cuisson à four moyen si les escalopes sont prises sur le filet : 1 heure trois quarts à 2 heures ; et 2 heures et demie si la viande vient d'une autre partie du bœuf.

Beefsteack and Kidney pie. — Procéder comme pour le beefsteack pie, en remplaçant les pommes de terre par des rognons quelconques (de bœuf, veau ou mouton) émincés comme pour sauter. — Même temps de cuisson.

Beefsteack pudding. — *Prop. de la pâte à pudding à l'anglaise :* 1 kil. de farine, 600 grammes graisse de rognon de bœuf, 6 grammes de sel, 2 décilitres d'eau environ. Détrempe ordinaire et tenir ferme. — Avec cette pâte, foncer un moule forme dôme, beurré ; ou un bol à pudding anglais. (Bol sans pied, avec rebord saillant qui permet de fixer la serviette.) Tailler en escalopes 1 kil. 500 de bœuf maigre cru, et assaisonner comme pour beefsteack-pie. Remplir moule ou bol foncé avec ces escalopes en les

disposant par couches ; mouiller à couvert avec de l'eau, et recouvrir avec une abaisse de même pâte soudée sur l'autre. Poser sur le pudding le milieu d'une serviette beurrée, retourner l'ustensile pour attacher celle-ci derrière le bord saillant du bol, et la nouer également au-dessus du bol. — Mettre le pudding à l'eau bouillante ou à l'autoclave à 100°. — Temps de cuisson : 3 heures si les escalopes sont prises sur le filet, et 4 heures si elles proviennent d'un autre morceau. — Déballer le pudding, l'égoutter, renverser sur plat, et enlever le moule au bout de quelques minutes.

Beefsteack and Kidney pudding. — Même préparation que ci-dessus, en remplaçant la moitié du bœuf par des rognons grossièrement escalopés.

Beefsteack and Oysters pudding. — Même apprêt que ci-dessus en remplaçant 500 grammes de bœuf par 40 huîtres.

CARBONADES A LA FLAMANDE

1 kil. 200 de viande maigre de bœuf (hampe ou paleron) détaillée en escalopes minces et courtes. Assaisonner de 12 grammes de sel, 2 grammes de poivre, et faire colorer vivement au dégraissis. Disposer par couches dans une casserole avec 500 grammes d'oignons émincés, sautés, et colorés au beurre, et ajouter 1 bouquet garni. Déglacer la sauteuse avec 1 bouteille de bière (Lambic vieux de préférence) ; ajouter autant de fonds brun, et lier avec 100 grammes de roux brun. Compléter avec 50 grammes de sucre en poudre et passer sur les carbonades.

Temps de cuisson au four : 2 à 3 heures.

Nota. — Ces carbonades se servent telles, ou leur accompagnement est passé à l'étamine, selon le goût du client.

CHOESELS A LA BRUXELLOISE

Sauter 150 grammes d'oignons ciselés avec 150 grammes de graisse de rôti purifiée; ajouter 1 queue de bœuf tronçonnée, 2 ris de génisse pas trop gras, et faire revenir tout doucement pendant 3 quarts d'heure. — Retirer l'oignon et adjoindre au ragoût 1 kil. de poitrine de veau en morceaux. Continuer la cuisson à sec pendant une demi-heure, et ajouter encore un rognon

de bœuf dénervé, coupé en gros morceaux. Celui-ci étant raidi, mouiller de 3 décilitres de lambic, assaisonner de 12 grammes de sel et pointe de cayenne, et mettre un bouquet garni. — Cuire ainsi pendant une demi-heure et ajouter les Choesels et un ris de veau paré et escalopé. Compléter le mouillement avec 1 bouteille de lambic, 1 demi-litre de cuisson de champignons, et cuire doucement pendant 1 heure et demie. Un quart d'heure avant de servir, ajouter encore : 6 pieds de mouton cuits et coupés en deux ; 10 fricadelles de 60 grammes chaque (voir *Fricadelles*), et 500 grammes de champignons frais. Au moment de servir, lier légèrement fonds à la fécule et mettre à point avec un verre de madère.

DAUBE

Procédé type : 1 kil. 500 de Culotte ou Paleron maigre, détaillé en escalopes épaisses. — Larder transversalement ces escalopes avec un bout de lardon roulé dans le persil haché mélangé d'une pointe d'ail écrasé. — Assaisonner de 12 grammes de sel et 2 grammes poivre ; saupoudrer d'échalote hachée et mariner pendant 2 heures avec 1 bouteille de vin rouge et bouquet garni.

Foncer de bardes une daubière en terre de dimensions proportionnées. — Eponger les escalopes, et les colorer des deux côtés, à la graisse et à la poêle. — Les ranger dans la daubière avec la marinade (bouquet compris) ; couvrir, luter au repère et ne laisser qu'une toute petite ouverture. — Cuire doucement pendant 4 heures, et servir tel après avoir retiré le bouquet.

Daube provençale. — 1 kil. 500 de tranche, paleron et gîte à la noix détaillés en gros carrés, piqués comme ci-dessus, et marinés avec vin blanc, 1 décilitre cognac et 2 cuillerées d'huile. — Foncer une terrine en terre de proportions justes pour contenir les éléments de la daube, avec : couennes de lard blanchies coupées en petits carrés, lard de poitrine en dés et blanchi ; carottes coupées en rouelles minces, champignons crus et oignons hachés, tomate concassée, pointe d'ail, fragments de thym et laurier. Ranger les morceaux marinés dans la terrine, en les alternant de la garniture précitée et d'olives noires dénoyautées. — Mettre dans le milieu 2 bouquets de persil enfermant chacun un fragment d'écorce d'orange sèche. — Ajouter la marinade, compléter avec

3 décilitres de jus de veau ; fermer et luter l'ustensile. — Temps de cuisson au four : 6 à 7 heures.

En servant, dégraisser le jus, et retirer les bouquets.

ÉMINCÉS

Se font de préférence avec les viandes rôties et braisées de dessertes, comme aloyau, contrefilet, filet.

Principe de traitement : Détailler en tranches excessivement minces ; ranger sur plat et couvrir avec la sauce bouillante. Dans aucun cas, les émincés provenant de viandes rôties ne doivent bouillir avec la sauce, l'ébullition ayant pour effet immédiat de durcir la viande et de la rendre coriace.

Écarlate (à l'). — Dresser les tranches en couronne ou à plat, sans trop les serrer, en les intercalant de lames de langue à l'écarlate très minces. Couvrir d'une sauce demi-glace bouillante additionnée de langue hachée.

Clermont (à la). — Oignons émincés finement, sautés et cuits au beurre, liés à la demi-glace, et dressés en dôme sur plat beurré. Saupoudrer de chapelure fine, arroser de beurre fondu et gratiner vivement. Dresser autour, en couronne, les tranches d'émincé, chauffées sans bouillir dans une sauce duxelles claire. Couvrir avec la sauce sans toucher le gratin d'oignons.

Marianne (à la). — Pommes Hollande cuites au four et vidées. Assaisonner la pulpe, l'additionner de ciboulette hachée, et la sauter au beurre et à la poêle, jusqu'à coloration. Dresser en dôme sur plat, et entourer avec l'émincé chauffé dans une sauce fines herbes à la paysanne.

Sauces diverses applicables aux Émincés. — BORDELAISE, HACHÉE, PIQUANTE, PÉRIGUEUX, POIVRADE, TOMATES, etc.

NOTA. — Pour tout émincé accompagné d'une sauce à réduction de vinaigre, border le plat avec des cornichons.

ESTOUFFADE

Procédé : 1° Détailler en morceaux carrés de 100 grammes, poids moyen, 600 grammes de paleron et autant de chair de côtes cou-

vertes entrelardée. — Faire revenir au beurre 250 grammes de lard maigre en dés, blanchi. — Egoutter et, dans la même graisse, faire revenir les morceaux de bœuf et 250 grammes d'oignons moyens en quartiers. — Ajouter 1 gousse d'ail écrasée, 12 grammes de sel et 2 grammes de poivre ; singer de 40 grammes de farine (2 moyennes cuillerées) et faire roussir en remuant. — Mouiller d'une bouteille de vin rouge et un litre de fonds brun ; faire partir en ébullition, ajouter un bouquet garni, et cuire au four pendant 2 heures et demie à 3 heures.

2° Renverser le tout sur un tamis placé au-dessus d'une terrine. Recueillir morceaux de bœuf et lardons dans un sautoir, et leur adjoindre 250 grammes de champignons sautés à beurre à cru. — Laisser reposer la sauce pendant 3 quarts d'heure pour que la graisse monte à la surface. — Dégraisser ; mettre à point de consistance en réduisant ou relâchant, et passer sur l'Estouffade. Laisser mijoter encore un quart d'heure avant de servir.

Provençale (à la). — Procéder exactement comme ci-dessus : 1° en ajoutant 500 grammes de tomates dans l'estouffade ; 2° en substituant le vin blanc au vin rouge ; 3° en augmentant la garniture finale de 250 grammes d'olives dénoyautées.

FRICADELLES

A cru. — Hacher 800 grammes de viande maigre de bœuf dénervée et dégraissée, avec : 500 grammes de beurre ; 350 grammes de mie de pain trempée et bien pressée ; 4 œufs entiers, 25 grammes de sel, 2 grammes de poivre et demi-gramme de muscade. Ajouter 125 grammes d'oignons hachés, passés au beurre, et bien mélanger le tout. Diviser en parties du poids de 100 grammes ; façonner en forme de palets sur la table farinée, faire colorer au beurre ou à la graisse et finir de cuire au four. — Les fricadelles s'accompagnent d'une purée quelconque, ou d'une sauce relevée comme Piquante ou Robert.

A cuit. — Hacher 1 kil. de chair cuite de bœuf et la mélanger avec : 400 grammes de purée de pommes de terre, 200 grammes d'oignons hachés passés au beurre, 1 cuillerée de persil, 2 œufs entiers et assaisonnement.

Façonner comme ci-dessus ; faire colorer au beurre ou à la graisse et finir au four.

Mêmes accompagnements que pour les fricadelles à cru.

GOULASH ET SAUTÉS

Le principe hongrois du Goulash est aussi vague que celui de notre Navarin, dont il est l'équivalent dans la cuisine hongroise, et en l'appropriant aux exigences des services du restaurant, on a encore augmenté la confusion des formules. Nous en donnons ci-dessous deux recettes : L'une nous a été démontrée par Mme Katinka, la célèbre artiste hongroise ; l'autre est celle qui est pratiquée dans les restaurants. La valeur de ce mets dépend essentiellement de la qualité du paprika que l'on emploie pour son apprêt, et sur 10 marques de ce condiment, il en est au moins 9 de mauvaises.

Il y a donc lieu de prendre en considération ce détail important. Le bon paprika est doux, très parfumé et coloré.

Hongroise (à la). — *Recette locale.* — Détailler, en morceaux carrés de 100 grammes environ, 1 kil. 200 de chair de côtes découvertes ou de paleron Faire revenir avec 125 grammes de saindoux et 200 grammes d'oignons coupés en gros dés, et à feu modéré, jusqu'à ce que les oignons aient pris une teinte blonde. Assaisonner de 10 grammes de sel, et de 1 cuillerée de paprika. Ajouter 500 grammes de tomates pelées, épépinées et coupées en quartiers, et 1 décilitre d'eau. Couvrir et cuire au four pendant 1 heure et demie. Au bout de ce temps, compléter avec 2 décilitres d'eau et 600 grammes de pommes de terre coupées en quartiers ; remettre au four, arroser de temps en temps le dessus, et laisser cuire jusqu'à complète réduction du mouillement.

Dresser en timbale quand il est à ce point.

Goulash des restaurants. — 1 kil. 200 de viande de bœuf comme ci-dessus, coupée en très gros dés, et revenue avec 125 grammes de saindoux et 200 grammes d'oignons grossièrement hachés. Assaisonner comme le précédent, en y adjoignant un bouquet garni et une pointe d'ail broyé. Quand il est revenu à point, singer de 40 grammes de farine, et mouiller de 1 litre et demi de fonds brun et 2 décilitres de tomate crue. Cuire au four pendant 2 heures et demie environ, et servir en timbale avec pommes nature à part.

Sauté de Bœuf à la Tolstoï. — 1 kil. 200 de queues et tête

de filet détaillés en morceaux de 50 grammes environ, et revenus vivement au beurre. Assaisonner de 12 grammes de sel et 1 gramme de paprika; ajouter 5 tomates concassées, 1 décilitre et demi de purée de tomates, 100 grammes d'oignons hachés, 2 décilitres de bouillon, et 8 agoursis moyens coupés en losanges. Cuire au four pendant 3 quarts d'heure, et servir en timbale avec, à part, pommes de terre en boules cuites à l'anglaise.

HACHIS

Les hachis suivent le principe de traitement des Émincés, c'est-à-dire que, pour les raisons énumérées, ils ne doivent pas bouillir dans la sauce. Leur liaison se fait à la demi-glace bouillante, et à raison de 2 décilitres et demi de sauce par kilo de hachis.

Américaine (à l'). — Sauter, au beurre, la même quantité de pommes de terre en dés qu'il y a de hachis. Lier celui-ci et la moitié des pommes avec purée de tomates et jus de veau réduits. Chauffer sans bouillir; dresser en timbale, et semer dessus le reste des pommes bien rissolées, avec pincée de persil concassé.

Bordure au gratin (en). — Dressé en bordure de pomme duchesse dorée. Chapelurer, arroser de beurre fondu et colorer vivement.

Coquilles (en). — Border le bord des coquilles d'un cordon de duchesse couché à la douille cannelée, et traiter comme ci-dessus.

Fermière (à la). — Dresser en bordure de rondelles de pommes de terre cuites à l'eau et traiter de même. Entourer de petits œufs frits.

Grand'Mère (à la). — Le hachis mélangé d'un tiers de purée de pommes Dresser en dôme sur plat beurré et gratiner. Entourer, en servant, d'une bordure de quartiers d'œufs durs fraîchement cuits.

Polonaise (à la). — Additionner le hachis d'un tiers de cèpes sautés à l'huile et coupés en dés. Lier d'une sauce poivrade serrée et dresser en timbale avec bordure de petits œufs pochés.

Portugaise (à la). — Lier le hachis avec une fondue de tomates. Dresser en timbale et entourer de toutes petites tomates farcies.

Sweet-Meat. — Est, en principe; un hachis composé, mais

peut se faire également avec une seule viande, comme filet ou rosbif. — Pour 1 kil. de hachis de bœuf et mouton, ajouter : 125 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne, 2 cuillerées à bouche de gelée de groseilles, 2 œufs, assaisonnement ordinaire et gingembre. Enfermer entre 2 abaisses de rognures de feuilletage ; dorer, rayer et cuire au four pendant 35 minutes environ. — Accomp. : 3 cuillerées de gelée de groseilles additionnée de 1 décilitre de bon jus de veau.

PAUPIETTES

S'obtiennent au moyen d'escalopes de tête de contrefilet (partie nerveuse), ayant 10 centimètres de long sur 5 de large et du poids moyen de 100 à 110 grammes. — Après avoir été aplaties légèrement, elles sont farcies, roulées, ficelées, braisées selon le procédé général, et glacées finalement avec leur fonds de cuisson.

Fontanges (à la). — Braisées, glacées, et dressées en couronne avec purée de haricots blancs au milieu. Petite croquette ronde de pomme sur chaque, et fonds réduit, passé, autour.

Milanaise (à la). — Braisées, glacées, et dressées en couronne avec garniture milanaise au milieu. Rond de langue écarlate et petit champignon cannelé sur chaque.

Modes divers. — Toutes purées et sauces qui conviennent aux viandes de bœuf braisées sont applicables aux Paupiettes.

Piémontaise (à la). — Braisées et dressées au milieu d'une bordure de rizot piémontais.

Savary (à la). — Braisées et dressées autour d'un gratin de céleri enfermé en petite bordure de pomme duchesse.

Loose-Vinken (ou Oiseaux sans tête). — Nom donné en Belgique à des paupiettes de bœuf garnies au centre d'un gros lardon assaisonné, et traitées comme les Carbonades à la flamande. (Voir *Carbonades de Bœuf à la flamande*).

SALÉ ET FUMÉ (BOEUF)

Le bœuf salé doit être trempé à l'avance, et il est cuit ensuite à grande eau, à raison de 30 minutes au kilo. Le bœuf fumé se traite de même. Toutes les garnitures du bœuf bouilli leur sont applicables, mais celles qui leur conviennent le mieux sont : la choucroute, les choux rouges, et les choux ordinaires braisés ou farcis.

VIANDES DE BOUCHERIE

Deuxième Série : VEAU

AMOURETTES ET CERVELLES

Nous classons ces deux articles ensemble, en raison de leur similitude, et parce que les mêmes méthodes leur conviennent. Leur traitement préalable est exactement celui des amourettes et cervelle de Bœuf.

Beaumont (à la). — Cervelle pochée, escalopée, et reformée en masquant chaque morceau de farce à gratin de foie gras avec lame de truffe. Placer sur une abaisse de pâte fine, recouvrir la cervelle de même farce, saupoudrer de truffe hachée, et fermer l'abaisse en la soudant bien. Cuire au four, ou traiter par la friture. Après cuisson, introduire dans l'intérieur quelques cuillerées de sauce Périgueux.

Beurre noir ou Noisette (au). — Procédé habituel. (Voir *Cervelle de bœuf.*)

Caisses (en). — Cervelle pochée, escalopée, dressée en caisses beurrées et séchées, en alternant avec de larges lames de champignons. Sauce allemande, et filet de glace de viande sur celle-ci.

Maréchale (à la). — Pochée, escalopée, panée à l'anglaise, et sautée au beurre. Dresser en turban avec lame de truffe sur chaque escalope. — Garniture de pointes d'asperges au milieu.

Modes divers. — Coquilles a la Parisienne, Coquilles au gratin, Cromesquis, Croquettes, Fritot, Italienne, Matelote, Mousseline, Pain, Poulette, Soufflés, Villeroy. (V. *Bœuf.*)

Montrouge (à la). — Pochée, escalopée et reformée en masquant les tranches de purée de champignons. Dresser en croûte à

flan cuite à blanc et de dimensions proportionnées, garnie d'un émincé de champignons lié à la béchamel. — Saucer Mornay et glacer.

Sainte-Menehould (à la). — Pochée et escalopée. Enrober les escalopes d'une Villeroy additionnée de moitié de son poids de champignons crus hachés et pressés. Envelopper de crépine, saupoudrer de mie de pain ; arroser de beurre fondu et faire griller.

Vol-au-vent (en). — En croûte de vol-au-vent : 500 grammes de cervelle de veau pochée et escalopée, 125 grammes de quenelles de godiveau ordinaire, 125 grammes champignons, 30 grammes lames de truffes, réunis en sauce allemande.

Zingara (à la). — Cervelle blanchie seulement. Détailler en escalopes épaisses ; assaisonner, fariner et sauter au beurre clarifié. Dresser en turban avec ovale de jambon sauté entre chaque escalope. Sauce et garniture Zingara au milieu.

CARRÉ

Se sert rarement entier. Dans ce cas, il est seulement raccourci et débarrassé des os d'échine pour facilité de détail ; entièrement bardé, et rôti ou braisé En certaines circonstances, il est piqué en mettant la noix à nu sur la longueur.

Il peut être accompagné de toutes les garnitures indiquées à la « Noix de veau. »

CŒUR

Bourgeoise (à la). — Le faire colorer au dégraissis et le braiser comme tout autre article avec garniture bourgeoise.

Farci. — L'ouvrir et retirer de l'intérieur tout le sang caillé ; le remplir d'une farce à fricadelles de veau ; barder et braiser pendant 2 heures. — Se sert avec une purée quelconque. — Le fonds de braisage réduit à part.

Sauté. — Détailler en escalopes minces et en longueur ; assaisonner et sauter vivement. Peut être traité comme rognon de bœuf en tant que sauces et garnitures. — Observer qu'il ne doit pas bouillir dans la sauce, l'ébullition ayant pour effet de le durcir.

COTES

(1 au nombre.)

Observations : 1° Pour toutes les côtes qui sont indiquées « sautées », le sautoir est déglacé avec un élément liquide en rapport avec la sauce d'accompagnement, et ajouté à cette sauce.

2° Dans l'article « Modes divers, » nous résumons les différentes formules applicables aux Côtes de veau, qui ont été indiquées dans la Série des Tournedos, et qui partent du même principe ; abstraction faite des croûtons de dressage.

Basilic (au). — Côte sautée au beurre. Déglaçage au vin blanc, avec addition d'une cuillerée de glace de viande. Monter avec 25 grammes de beurre de basilic.

Bouchère (à la). — N'indique pas une préparation spéciale, mais la façon de parer la côte qui est laissée entière, sans dégarnir l'os pour manchette. S'accompagne de toutes les garnitures de côtes de veau.

Bonne Femme (à la). — En casserole avec 50 grammes de beurre et revenue des deux côtés. Ajouter 6 petits oignons glacés ; 100 grammes de pommes de terre émincées en lames, et compléter à couvert la cuisson des côtes et de la garniture.

Casserole (en). — Cuite lentement en casserole avec 50 grammes de beurre. Ajouter une cuillerée à bouche d'excellent fonds au dernier moment.

Cocotte (en). — Assaisonnée et sautée en cocotte. — Garniture : 6 petits oignons, 10 petites pommes en olives, 2 têtes de champignons, filet de jus et compléter la cuisson à couvert.

Cocotte aux nouilles (en). — Sautée en cocotte ; mouillée à couvert de bon fonds et entourée de nouilles à moitié pochées. Finir de pocher avec la côte, jusqu'à ce qu'elles aient absorbé le fonds. — Saucer d'un peu de jus lié en servant.

Cocotte à la paysanne (en). — Sautée en cocotte avec 40 grammes de lard en deux tranches. Entourer de 4 petits oignons et 100 grammes de pommes de terre en paysanne. — Finir de cuire à l'étuvée.

Dreux (à la). — La noix est cloutée de langue, jambon et truffe, puis, la côte, étant sautée, est parée à vif sur les deux faces. — Garniture financière.

Fermière (à la). — Sautée, entourée d'une garniture « fermière » préparée à l'avance. Finir de cuire ensemble.

Financière (à la). — Sautée. Déglaçage au madère. — Garniture financière additionnée du déglaçage.

Fines herbes (aux). — Sautée. Déglaçage au vin blanc. — Sauce fines herbes additionnée du déglaçage.

Jus (au). — Sautée. Le jus de déglaçage comme accompagnement.

Maintenon (à la). — La côte ouverte en poche sur l'épaisseur de la noix, en faisant l'ouverture aussi petite que possible. Fourrer d'un salpicon de jambon, langue, champignons et truffes en parties égales; lié à la demi-glace serrée. Faire colorer des deux côtés et pocher doucement ensuite. — Garniture financière. Cette côte se fait également d'après le principe indiqué à la côte de mouton à la Maintenon.

Maraîchère (à la). — Sautée. Entourée de la garniture en bouquets. — Accomp. : jus de déglaçage.

Marigny (à la). — Sautée. Entourée des éléments indiqués à cette garniture. — Accomp. : jus de déglaçage lié.

Madère (au). — Sautée. Déglaçage au madère et sauce madère.

Maréchale (à la). — Panée à l'anglaise et sautée au beurre clarifié. Lames de truffes sur la côte, et garnitures de pointes d'asperges.

Milanaise (à la). — Panée à l'œuf et mie de pain mélangée de moitié parmesan râpé. Sautée au beurre clarifié, ou avec beurre et huile. — Garniture milanaise ordinaire.

Modes divers. — Alsacienne, Arlésienne, Bizontine, Bruxelloise, Chartres, Chasseur, Clamart, Choisy, Champignons, Dubarry, Forestière, Hongroise, Italienne, Japonaise, Jardinière, Judic, Lyonnaise, Macédoine, Montpensier, Niçoise, Parmentier, Piémontaise, Portugaise, Saint-Mandé, Soubise, Viroflay. (Voir aux *Garnitures*.)

Montholon (à la). — Sautée et garnie d'une tranche de langue, 2 champignons et lames de truffes. — Sauce suprême autour.

Napolitaine (à la). — Sautée, épongée et enrobée de béchamel réduite liée au fromage. Paner à l'anglaise et colorer au beurre clarifié. — Garniture napolitaine ordinaire.

Orléanaise (à l'). — Sautée et dressée avec timbale de chicorée. Pommes maître d'hôtel à part.

Orloff (à la). — Sautée, fendue sur l'épaisseur, fourrée de purée Soubise avec 2 lames de truffes, et l'un des côtés masqué en dôme d'une Soubise serrée. Saucer Mornay et glacer.

Papillotte (en). — Sautée et enfermée en feuille de papier en cœur beurrée ou huilée, avec 2 lames de jambon et 2 cuillerées de sauce duxelles. Fermer la papillote en la plissant, et souffler au four.

Périgourdine (à la). — Sautée et garnie des deux côtés d'une farce de porc frais au foie gras (80 grammes de farce et 20 grammes de foie). Envelopper de crépine et griller. — Accomp. : sauce Périgueux.

Pojarski (à la). — La chair de la côte dénervée, hachée avec la moitié de son poids de beurre et assaisonnée. Reformer la côte au naturel avec l'os ; paner à l'anglaise et cuire vivement au beurre clarifié. — Garniture et accompagnement facultatifs.

Printanière (à la). — Sautée ou braisée avec garniture printanière autour.

Provençale (à la). — Sautée d'un côté et garnie en dôme, du côté cuit, avec un appareil « à la provençale. » (Voir *Appareils* au chap. des *Garnitures*.) Saupoudrer de fromage râpé, remettre en casserole pour complément de cuisson et glacer. — Accomp. : sauce Provençale.

Talleyrand (à la). — Sautée et refroidie. Masquée des deux côtés de farce fine, panée aux truffes hachées et colorée au beurre clarifié. — Garniture à la Talleyrand.

Truffes (aux). — Sautée. Déglaçage à l'essence de truffes ; additionné d'une cuillerée de glace de viande et 10 grammes de beurre. — Garnir de 20 grammes de truffes en lames.

Vert-pré (au). — Assaisonnée, grillée et accompagnée de la garniture Vert-pré B. (Voir *Garnitures*.)

Vichy (à la). — Sautée et accompagnée de carottes à la Vichy. (Voir aux chap. des *Légumes*.)

Viennoise (à la). — Panée à l'anglaise et cuite au beurre. Dressée sur 20 grammes de beurre d'anchois, et garnie d'une rondelle de citron pelé, avec olive tournée sur anneau de filet d'anchois. — Bouquets de câpres et œufs durs hachés autour.

Zingara (à la). — Sautée et dressée avec lame de jambon en ovale sautée à cru. — Sauce Zingara.

ÉPAULE

Farcie. — L'épaule désossée, battue, piquée, assaisonnée, garnie de farce ; reformée et ficelée. Se traite par le braisage, et s'accompagne principalement de purées de légumes ou de farinages. — Comp. : de la farce : Moitié chair à saucisses ; 1 quart farce gratin ; 1 quart farce ordinaire à la panade ; 25 grammes champignons frais, 5 grammes de persil et 1 gramme ciboulettes hachés au kil.

Farcie (à l') **Anglaise**. — Composit. de la farce : 1 tiers de rognon de bœuf ou de veau haché ; 1 tiers de graisse de veau ou de tétine hachée ; 1 tiers mie de pain passée au tamis ; 2 œufs entiers au kilo pesant, et assaisonnement ordinaire. — Rôtir ou braiser, et servir en même temps un morceau de lard bouilli.

Farcie (à la) **Boulangère**. — Apprêtée comme il est dit à « l'épaule farcie » et braisée aux trois quarts. Finir la cuisson avec garniture « à la boulangère » autour.

Farcie (à la) **Bourgeoise**. — Farcie de même et braisée avec garniture bourgeoise.

FILET

Est parfois, et à tort, confondu sur les menus avec la Longe· Filet et Longe ont leurs emplois spéciaux et, ici, il ne s'agit que du Filet de veau.

Agnès Sorel (à l'). — Le filet paré et piqué de langue et truffe. Braisé et garni de tartelettes de purée de champignons, avec anneau de langue et rond de truffe sur chaque tartelette. — Accomp. : le fonds de braisage.

Chasseur (au). — Finement piqué, et rôti en arrosant souvent. — Accomp. : sauce Chasseur.

Dreux (à la). — Piqué transversalement avec lardons de jambon, langue et truffe. — Braiser et servir avec garniture financière.

Orloff (à la). — Bardé et braisé. — Lever la semelle, détailler en escalopes régulières et reformer le filet en masquant chaque escalope de Soubise et d'une lame de truffe. Napper entièrement d'une mince couche de Soubise ; saucer Mornay et glacer.

Paprika (au). — Piqué ; revenu au saindoux après avoir été fortement assaisonné au paprika, et poêlé. — Garniture à la Hongroise. — Détacher la plaque avec un verre de crème, passer à la mousseline, et envoyer comme accompagnement.

Sicilienne (à la). — Piqué et poêlé. Emballé, après cuisson, dans une crépine, avec garniture à la Sicilienne. Saupoudrer de mie de pain, arroser de beurre fondu, et faire colorer au four.

Talleyrand (à la). — Préparé et servir comme le « Filet de bœuf de ce nom. » (Voir *Filet de bœuf*.)

Turque (à la). — Le filet poêlé. Fendre en deux une grosse aubergine et la frire. Retirer et hacher la chair et la mélanger à même quantité de riz à la grecque. Remplir avec cette préparation les écorces d'aubergine. — Escaloper le filet, et le dresser moitié sur chaque aubergine, en intercalant les escalopes d'une belle tranche d'aubergine sautée. — Saucer Mornay et glacer.

FOIE DE VEAU

Anglaise (à l'). — En tranches assaisonnées, farinées, sautées au beurre, et dressées en les alternant de tranches de Bacon sautées.

Bercy (à la). — En tranches assaisonnées, passées au beurre fondu, grillées, et dressées sur beurre à la Bercy.

Bourgeoise (à la). — Lardé comme bœuf à la mode, et braisé avec garniture à la bourgeoise.

Bordelaise (à la). — Piqué et mariné au vin blanc. Enveloppé en crépine avec oignons, échalotes et cèpes hachés passés au beurre. — Faire revenir ; détacher au vin blanc et braiser avec demi-glace tomatée claire. Ajouter à la fin une garniture de cèpes sautés.

Brochettes (de). — Détaillé en carrés de 4 centimètres de

côté sur 1 centimètre et demi d'épaisseur. Assaisonner et raidir vivement au beurre. Enfiler sur brochettes en alternant avec carrés de lard de poitrine et lames de champignons de mêmes dimensions et sautés également, le tout enrobé d'une duxelles serrée. Paner au beurre fondu et griller. — Accomp. variable : généralement, sauce duxelles ou fines herbes, ou beurre maître d'hôtel.

Espagnole (à l'). — En tranches assaisonnées, farinées, huilées et grillées. Tomate grillée sur chaque tranche, bouquet d'oignons frits à l'huile et bouquet de persil frit de chaque côté.

Fines herbes (aux). — En tranches assaisonnées, farinées, sautées et dressées sur sauce oux fines herbes.

Frit. — Détaillé en carrés de 5 centimètres de côté sur 1 centimètre d'épaisseur ; assaisonnés farinés, panés à l'anglaise, frits et dressés avec bordure de persil frit. Sans accompagnement.

Italienne (à l'). — En tranches assaisonnées, farinées, sautées au beurre et huile. Dresser sur sauce italienne.

Lyonnaise (à la). — En tranches apprêtées de même. Dressées avec garniture d'oignons sautés au beurre autour, et filet de vinaigre cuit dessus.

Moissonneuse (à la). — Détaillé en gros dés, sauté au beurre, singé, et mouillé vin rouge et bouillon. Ajouter garniture de rondelles d'oignons frites à l'huile. Dresser en timbale, avec grosses rondelles de pommes de terre fraîchement cuites à l'eau, disposées en bordure. Pincée de persil haché au milieu. (Pointe d'ail facultativement.)

Pain (de). — Prop. : 1 kil. de foie coupé en dés, pilé avec 400 grammes de lard frais ; 300 grammes de panade frangipane, 4 œufs, 25 grammes de sel, 3 grammes de poivre et 1 gramme de muscade. Passer au tamis et travailler sur glace, en ajoutant : 3 jaunes, 3 décilitres de crème et 100 grammes d'oignon haché passé au beurre. — Pocher au bain-marie en moules à charlotte beurrés. — Sauce brune variable.

Provençale (à la). — En tranches assaisonnées, farinées, sautées à l'huile. — Accomp. : sauce Provençale.

Quenelles (de). — Apprêter la farce d'après les proportions et procédés indiqués à la « farce de veau à la crème ». Mouler les

quenelles à la cuillère à bouche; pocher, et servir avec sauces : demi-glace, fines herbes, champignons, duxelles, etc.

Quenelles (de) **Viennoise.** — Prop. : 500 grammes de foie de veau passé au tamis et à cru, 250 grammes de mie de pain, 50 grammes de farine, 3 œufs et 5 jaunes, 12 grammes de sel, 2 grammes de poivre, 1 gramme de muscade, 25 grammes d'oignon haché passé au beurre, 20 grammes de persil haché. — Mouler à la grosse cuillère et pocher. Bien égoutter, dresser et arroser de beurre noisette. Filet de jus de citron.

Raisins (aux). — En tranches assaisonnées et sautées au beurre. Déglacer au vinaigre, ajouter cassonade comme assaisonnement et quantité de demi-glace proportionnée. Réduire à point, passer sur les raisins (Corinthe et Smyrne en quantité égale, triés, trempés, et à raison de 20 grammes par tranche de foie). Faire ébullitionner la sauce quelques minutes avec les raisins, et verser sur les tranches de foie sautées.

Rizotto (de). — Détaillé en petits carrés, assaisonnés, sautés au beurre et dressés en bordure de rizotto. Recouvrir d'une mince couche de même ; saucer Mornay et glacer.

Soufflé (de). — App. : 1 kil. de foie poché, pilé avec 125 grammes de beurre et 4 décilitres de béchamel serrée. Passer au tamis et ajouter 6 jaunes crus ; 1 décilitre de crème fraîche ; sel, poivre et 6 blancs bien fermes. Dresser et pocher en timbale, et saucer à volonté.

Sous la cendre. — Le foie lardé comme un « bœuf mode », assaisonné, relevé d'une pincée d'épices et raidi au four pendant un quart d'heure avec beurre ou dégraissis. Refroidir ; couvrir d'une couche de duxelles, envelopper de bardes de lard, et enfermer dans une abaisse de pâte à l'eau chaude. Bien souder, ménager une ouverture sur le dessus, et cuire à four moyen pendant 2 heures et demie. Au dernier moment, verser dans l'intérieur quelques cuillerées de bonne demi-glace.

FRAISE

Se cuit dans un *blanc*, comme la tête de veau, mais après avoir été bien dégorgée. Elle doit être servie brûlante, sous quelque forme que ce soit et avec accompagnement relevé.

Frite. — Détaillée en morceaux, épongée, bien assaisonnée, panée à l'anglaise et frite. — Accomp. : sauce diable.

Lyonnaise (à la). — Tenue un peu ferme à la cuisson, émincée, assaisonnée et sautée vivement à l'huile. On y ajoute 150 grammes d'oignons émincés cuits au beurre à l'avance. Sauter le tout ensemble avec pincée de persil haché ; dresser en timbale, et arroser d'un filet de vinaigre cuit à la poêle.

Poulette (à la). — Cuite au blanc, émincée et ajoutée dans une sauce poulette. Dresser en timbale et pincée de persil dessus.

Ravigote ou vinaigrette (à la). — Cuite au blanc, et servie très chaude, en timbale, avec quelques cuillerées de sa cuisson. — Sauce ravigote à part.

JARRETS

Printanière (à la). — 2 jarrets tronçonnés en morceaux de 6 centimètres. — Faire revenir au beurre, en sautoir, et bien colorer des deux côtés. Mouiller avec très peu de fonds blanc, assaisonner, ajouter bouquet garni et cuire pendant 1 heure et demie en arrosant souvent, et en ajoutant du fonds pour compenser la réduction. Au bout de 1 heure de cuisson, entourer d'une garniture printanière crue et finir de cuire ensemble.

Ossi-Buchi. — Les jarrets tronçonnés comme ci-dessus, assaisonnés, farinés et revenus au saindoux. Quand la coloration est assurée, ajouter 150 grammes d'oignons hachés ; faire revenir, puis compléter avec 1 kil. de tomates concassées et 1 demi-bouteille de vin blanc. Réduire aux deux tiers ; mouiller à moitié avec du bouillon ; mettre un bouquet garni, et cuire pendant 1 heure et demie. Le fonds doit alors se trouver réduit à point. — Dresser les tronçons, couvrir avec fonds et garniture, et ajouter jus de citron et persil haché.

LANGUES

Sont blanchies d'abord, puis braisées, selon le procédé général de cette opération. Pour le service, elles sont dépouillées, dressées sur plat rond et en rond, la pointe en dedans appuyée sur un tampon de pain ; ou bien entières ou sectionnées dans la longueur selon

les cas. La garniture est disposée dans les intervalles, et les langues sont saucées de leur fonds réduit.

Garnitures usuelles. — Bouquetière, Jardinière, Milanaise, Portugaise, etc.

Grillées. — Braisées aux trois quarts ; ouvertes en deux du côté convexe, sans détacher complètement les deux parties, et maintenues en forme avec une brochette. Les assaisonner, enduire la surface de moutarde, paner au beurre et griller. — Accomp. : sauce relevée comme : Diable, Piquante ou Robert.

Orloff (à la). — Braisées et traitées absolument comme le « filet de veau à la Orloff. »

Papillotes (en). — Braisées et partagées en trois sur la longueur. Même traitement que celui de la côte de veau en papillote, en plaçant les 3 morceaux l'un à côté de l'autre. Souffler au four comme de coutume.

Purées diverses d'accompagnement. — Céleri, Conti, Flamande, Marrons, Navets, Pois frais, Pommes, etc.

Sauces diverses d'accompagnement. — Chasseur, Duxelles, Hachée, Italienne, Périgueux, Piquante, Romaine, Soubise, Tomates.

LONGE

Est l'équivalent de l'aloyau de bœuf, et le morceau qui va de la pointe de la hanche aux premières côtes. Elle est rôtie ou braisée selon les cas. Pour ce dernier apprêt on la désosse le plus souvent, en laissant la bavette un peu longue. On la roule ensuite sur elle-même, en enfermant au milieu le rognon débarrassé d'une partie de sa graisse, mais non entièrement découvert. Si la longe n'est pas désossée, le rognon y doit rester fixé quand même, et les os de l'échine doivent être supprimés.

Garnitures usuelles se servant avec la longe de veau ou modes divers. (Voir *Garnitures*.)

Alsacienne (braisée), Anglaise (la farcir comme l'épaule de veau, sans la désosser, la rôtir et servir en même temps un mor-

ceau de lard bouilli), BERRICHONNE (braisée), BOUQUETIÈRE (braisée entière), BOURGEOISE (désossée et braisée), CHARTREUSE (braisée entière), FINANCIÈRE (braisée), FLAMANDE (braisée entière), JARDINIÈRE (braisée), OSEILLE (braisée), NIVERNAISE (braisée), PÉRUVIENNE (braisée), PIÉMONTAISE (braisée), PORTUGAISE (braisée), VICHY (braisée), VIROFLAY (braisée).

NOTA. — L'accompagnement étant indiqué à la suite de chacune de ces garnitures, nous ne croyons nullement utile de l'indiquer à nouveau.

MOU DE VEAU

(*Prop. pour 1 service: 1.250 grammes*).

Civet (en). — Détaillé en morceaux du poids moyen de 50 grammes. Battre un peu pour chasser l'air, et faire revenir avec 250 grammes de lard en dés blanchis. Ajouter pointe d'ail et bouquet garni ; assaisonner, singer de 50 grammes de farine et faire roussir au four. Mouiller de 1 bouteille de vin rouge et 4 décilitres de fonds, mettre en ébullition en remuant pour dissolution du roux, et cuire au four pendant 1 heure et demie. Passer ensuite comme un civet, dans une autre casserole, ajouter 250 grammes de champignons crus, autant de petits oignons glacés, et finir de cuire pendant 20 minutes.

Tripière (à la). — Même traitement préalable que ci-dessus. Singer, mouiller d'un litre de fonds ou d'eau ; assaisonner en conséquence, ajouter bouquet garni ; 2 oignons coupés en quartiers ; 1 kilo de pommes de terre en grosses gousses, et cuire au four pendant 1 bonne heure et demie.

NOIX DE VEAU

ET SES DÉRIVÉS : ESCALOPES, FRICANDEAU, GRENADINS, MÉDAILLONS, NOISETTES

La noix de veau est généralement piquée, mais seulement sur la partie découverte qui touche l'os du quasi. On peut la rôtir, mais le braisage est le mode de traitement qui lui convient le mieux.

Garnitures qui lui sont applicables, non encore indiquées.

Briarde (à la). — La noix piquée et braisée. Dressée avec en-

tourage de demies ou de quartiers de laitues, farcies au godiveau aux fines herbes et braisées. Timbale de carottes à la crème à part. — Accomp. : le fonds de braisage.

Chatam (à la). — La noix piquée, braisée et glacée. — Garniture de nouilles fraîches simplement liées au beurre autour, et couronne d'escalopes de langue en ovales, sur les nouilles. — Accomp. : Soubise claire avec émincé de champignons.

Lison (à la). — La noix braisée sans être piquée. — Garniture de petites brioches en appareil duchesse additionné de langue écarlate hachée, colorées au four au moment, et petits pains de laitue hachée en moules à tartelettes. (Le hachis de laitues est lié à la béchamel et aux œufs, et mis en moules à tartelettes beurrés. Pocher sur plaque au four.) — Accomp. : le fonds de la noix.

Nemours (à la). — La noix piquée et braisée. — Garniture : Fondue de carottes nouvelles au beurre, additionnée au moment de 500 grammes de petits pois fraîchement cuits à l'anglaise et non rafraîchis, par kilo de fondue ; pommes en boules, cuites au beurre. — Accomp. : le fonds de braisage.

Renaissance (à la). — La noix braisée. La trancher près du côté le plus large, de façon à laisser une épaisse semelle. Détailler le morceau retiré en rectangles réguliers, et les dresser en couronne sur la semelle. — Garnir le centre d'un bouquet de choux-fleurs et le saucer légèrement Hollandaise. — Disposer le reste de la garniture autour du fond ou semelle. — A part : le fonds réduit, bien clair.

Surprise (en). — Nous citons ce mode de servir la noix de veau, parce qu'il est assez connu et pour rendre service à nos collègues si, d'aventure, il leur était demandé ; mais sans le conseiller, car il ne se justifie que par son originalité assez contestable en somme. C'est l'équivalent des préparations dites « à la Cuillère » de l'ancienne cuisine.

Braiser la noix, et la trancher horizontalement et bien droite, aux 2 tiers de sa hauteur. Par une incision circulaire pratiquée autour, vider chaque morceau, en laissant une épaisseur de chair de 1 centimètre et demi, de façon à obtenir une caisse et son couvercle. Garnir l'intérieur de n'importe quelle garniture qui détermine la dénomination et rapporter le couvercle dessus. — Le fonds de braisage à part.

Surprise à la Macédoine (en). — La caisse apprêtée comme ci-dessus. Détailler la chair retirée en minces rectangles, et les dresser dans la caisse, en les alternant de couches de garniture macédoine. — Fonds de braisage à part.

Surprise à la Pithiviers (en). — Garnir l'intérieur de la caisse d'une quinzaine d'alouettes farcies sans être désossées, sautées avec 250 grammes de champignons et 100 grammes de lames de truffes crues ; le tout lié d'une demi-glace à l'essence de gibier. Rapporter le couvercle et le souder avec un petit cordon de farce. Dresser la noix sur son plat et la passer au four pendant 5 à 6 minutes. — On peut remplacer les alouettes par cailles, grives ou autres petits oiseaux, en changeant la dénomination.

La chair retirée est détaillée en escalopes, qui sont dressées en couronne autour de la noix.

Surprise à la Toulousaine (en). — La caisse apprêtée comme ci-dessus, et emplie d'une garniture ordinaire à la Toulousaine. La chair est divisée en escalopes, qui sont de même dressées autour de la noix.

Autres garnitures applicables à la Noix de veau, indiquées au chap. des *Garnitures*.

Alsacienne, Bouquetière, Bourgeoise, Chartreuse, Choisy, Chicorée, Clamart, Champignons, Épinards, Financière, Hussarde, Italienne, Japonaise, Jardinière, Macédoine, Marigny, Milanaise, Orléanaise, Oseille, Petits Pois, Piémontaise, Portugaise, Romaine, Saint-Mandé, Trianon, Vichy, Viroflay.

ESCALOPES

(100 à 120 grammes.)

Se prennent de préférence dans le filet ou le contrefilet, ou, à défaut, dans la noix. On les aplatit très minces et on leur donne la forme d'ovales ou de cœurs. Étant donné leur peu d'épaisseur, elles sont toujours panées et sautées vivement. Les sauces et garnitures sont servies à part, sauf quand il s'agit de purées ou de garnitures de légumes verts.

Anglaise (à l'). — Assaisonnées, farinées, panées à l'anglaise et sautées. Dressées en turban en les intercalant de tranches de jambon frit.

Champignons (aux). — Panées, sautées, et sauce champignons à part.

Milanaise (à la). — Sont panées au Parmesan comme la côte de veau de ce nom, puis sautées et dressées avec garniture milanaise.

Viennoise (à la). — Panée, sautée et même fin que la côte de veau de ce nom.

Garnitures et sauces diverses convenant aux Escalopes.

Garnitures : Chicorée au jus et à la crème, Crosnes, Épinards, Jardinière et ses dérivés, Oseille, Nouilles, Petits Pois, Pointes d'Asperges.

Purées de : Carottes, Céleris, Petits pois, Pommes, etc.

Sauces : Bordelaise au vin blanc, Chasseur, Demi-glace, Fines-Herbes, Provençale, Soubise, Tomates, etc.

FRICANDEAU

Est une tranche de veau prise sur la noix, ou la sous-noix, et dans le sens du fil de la viande. Celle-ci doit être battue pour rompre la fibre, et le fricandeau est piqué sur toute la surface. Le piquage est rigoureusement obligatoire, sinon la préparation est une tranche de veau quelconque, mais non un fricandeau. Se traite par le procédé ordinaire des braisages, et est invariablement glacé. En plus son braisage doit être poussé assez à fond pour que, servi en pièce entière, il puisse se servir à la cuillère. Pour le service de détail, il doit être tenu un peu plus ferme.

Garnitures applicables au fricandeau.

Sauf celles en « Surprise », toutes les Garnitures détaillées ou résumées à l'article *Noix de Veau.*

GRENADINS

(*180 grammes.*)

Sont les diminutifs du Fricandeau. Se taillent en escalopes moins larges, mais plus épaisses que les escalopes ordinaires, et sont piqués finement, braisés et glacés.

Garnitures applicables aux grenadins.

1° Toutes les garnitures indiquées pour les côtes de veau, sauf toutefois celles qui exigent l'emploi de farces.

2° Les diverses garnitures de la noix de veau, comme : Bou-

QUETIÈRE, BRIARDE, CHARTREUSE, CHATAM, CHAMPIGNONS, EPINARDS, FINANCIÈRE, JAPONAISE, JARDINIÈRE, MILANAISE, ORLÉANAISE, NEMOURS, OSEILLE, PETITS POIS, POINTES D'ASPERGES, VICHY, etc.

MÉDAILLONS ET NOISETTES

Sont détaillés comme leurs noms l'indiquent, plus épais et moins grands que les escalopes. Ils sont invariablement sautés, parce que le braisage les durcit et les sèche.

Garnitures et procédés qui leur sont applicables.

Tous ceux indiqués à l'article *Côtes de Veau.*

OREILLES

Quel que soit l'emploi auquel on les destine, elles doivent être bien nettoyées et blanchies.

Farcies. — Emplir la cavité de farce panade au beurre truffée (soit 125 grammes de farce et 20 grammes truffe hachée par oreille). Fermer l'ouverture avec un rond de carotte, emballer les oreilles en mousselines et braiser doucement pendant 2 heures dans un fonds brun.

Frites. — Braisées au madère. Détailler en lanières, tremper en pâte à frire et frire au moment. — Sauce tomates à part.

Grillées. — Braisées de même. Partagées en deux, enduites de moutarde, panées au beurre fondu. — Sauce diable à part.

Italienne. — Braisées et servies avec sauce italienne serrée.

Tortue (en). — Farcies comme ci-dessus et braisées. Dressées sur plat avec garniture et sauce tortue.

Toulousaine (à la). — Cuites au blanc; bien égouttées, dressées sur plat avec garniture Toulousaine autour. Petite truffe glacée dans la cavité de chaque oreille.

PAUPIETTES

S'obtiennent en taillant sur la noix ou la sous-noix des escalopes de 10 à 12 centimètres de long sur 5 de large qui, après avoir été

légèrement aplaties sont masquées d'une farce en rapport avec leur destination, roulées, ficelées, et braisées.

Pour le dressage, si la garniture comporte des tartelettes, demi-tomates, ronds de concombres ou d'aubergines garnis, les paupiettes sont de préférence dressées sur ces détails. Les sauces des garnitures ci-dessous sont indiquées au chapitre des dites.

Algérienne (à l'). — Masquées de godiveau à la glace additionné de 100 grammes de poivrons hachés au kilo. Dresser sur tomates étuvées. Croquettes de patates au milieu ou autour.

Anversoise (à l'). — Masquées de farce panade à la crème. Roulées, braisées ; dressées sur tartelettes de jets de houblon disposées en turban, avec les pommes au milieu.

Belle-Hélène (à la). — Masquées avec godiveau à la glace. Dresser avec large lame de truffes sur chaque et croquettes de pointes d'asperges autour.

Brabançonne (à la). — Masquées de godiveau à la glace. Dresser sur croquettes duchesse ; tartelettes de choux de Bruxelles saucées à la Mornay et glacées autour.

Champignons (aux). — Masquées de farce panade à la crème additionnée de champignons hachés et pressés. Dresser en couronne avec un beau champignon cannelé sur chaque paupiette ; garniture et sauce champignons au milieu.

Fontanges (à la). — Masquées de farce au beurre. Dresser en couronne sur croquettes duchesse, avec purée de haricots blancs et laitue au milieu.

Garnitures diverses. — Farcies selon le genre. Bizontine, Crécy, Fermière, Milanaise, Nouilles, Oseille, Savary, etc.

Hussarde (à la). — Masquées au godiveau. Dresser avec rosaces de duchesse dessus, et tomates farcies « à la hussarde » autour.

Madeleine (à la). — Masquées de farce à la crème. Dresser sur fond d'artichaut garni et timbales de purée autour.

Marie-Louise (à la). — Masquées de farce à la crème. Dresser avec petit fond d'artichaut garni à la poche sur chaque paupiette.

Portugaise (à la). — Masquées de farce panade au beurre. Dresser sur tomates farcies et le reste de la garniture au milieu.

PIEDS

Sont blanchis d'abord, puis désossés et cuits au blanc ou braisés, selon leur destination.

Custine (à la). — Braisés, détaillés en petits carrés et ajoutés dans une duxelles très serrée additionnée de champignons émincés. Diviser en parties de 80 grammes, envelopper de crépine; ranger sur plaque, arroser de beurre et colorer au four. — Sauce demi-glace.

Farcis à la Rouennaise. — Blanchis et braisés au madère en les tenant très cuits. Réduire le fonds et y ajouter 1 petit verre de cognac flambé par 2 pieds. Les désosser et emballer en crépine, entre deux couches d'une farce ainsi proportionnée : 1 kilo de chair à saucisses ordinaire, le fonds de braisage réduit, 125 gr. d'oignons hachés passés au beurre et 5 grammes persil haché. Bien fermer la crépine, arroser de beurre, saupoudrer de mie de pain et faire griller doucement.

Frits. — Braisés et détaillés. Bien enduits de moutarde ; panés au beurre d'abord et à l'anglaise ensuite. Frire au moment et sauce tomates à part.

Grillés. — Préparés comme pour frire. Moutardés et panés au beurre seulement et griller. — Sauce diable à part.

Poulette (à la). — Cuits au blanc. Retirer les plus gros os, tronçonner chaque demi-pied en trois et sauter dans une sauce à la poulette.

Tartare (à la). — Frits ou grillés comme ci-dessus, avec accompagnement de sauce tartare.

Tortue (en). — Braisés entiers et dressés avec garniture et sauce tortue.

Vinaigrette (à la). — Cuits au blanc, entiers. Sauce vinaigrette à part.

POITRINE

Quand elle doit être employée entière, la poitrine est générale-

ment désossée, ouverte en poche et garnie d'une farce quelconque dont la plus usuelle est celle-ci : 1 kilo de chair à saucisses fine, 125 grammes de duxelles sèche; 125 grammes beurre, 5 grammes persil haché, pincée d'estragon, 1 œuf et bien mélanger le tout. Avoir soin de bien recoudre l'ouverture de la poitrine.

Braiser doucement et à court mouillement. — Temps de cuisson pour une poitrine du poids de 5 kil. pesant : 3 heures et demie à 4 heures, à four de chaleur douce, mais bien soutenue.

Allemande (à l'). — Farcie et bouillie doucement pendant 4 heures. Servie avec sauce raifort chaude.

Alsacienne (à l'). — Farcie et braisée avec la moitié de son poids de choucroute, additionnée de débris de foie gras. Servir en tranches sur la choucroute.

Anglaise (à l'). — Farcir la poitrine avec la préparation indiquée à « l'Épaule de veau à l'anglaise, » et pocher à l'eau salée ou dans du fonds. Servir en même temps un morceau de lard bouilli.

Céleris (aux). — Farcie et braisée. — Garniture de pieds de céleris braisés dans le fonds.

Garnitures diverses. — Tous farinages, purées, racines et légumes verts.

TENDRONS

Quand les tendrons doivent être servis braisés, certains praticiens les font revenir et les marquent ensuite comme un braisé ordinaire. Il est préférable de les cuire comme un morceau de veau à la casserole, c'est-à-dire les étuver au beurre avec très court mouillement, renouvelé souvent ainsi que l'arrosage. — Le tendron doit comprendre un morceau de toute la largeur de la poitrine; s'il est coupé en travers ce n'est plus un tendron, c'est un morceau de veau à sauter quelconque.

Blanquette (en). — Traitement de la blanquette ordinaire. (Voir aux *Préparations diverses*.)

Currie (au). — (Voir *Sautés de Veau*.)

Estragon (à l'). — Braisés avec bouquet de queues d'estragon. Dressés avec feuilles d'estragon blanchies. Le fonds de braisage lié à l'arrow-root avec addition d'estragon haché et blanchi, comme accompagnement.

Marengo (à la). — (Voir *Sauté de veau* aux *Préparations diverses*.)

Matelote (en). — (Voir *Matelote de veau*.)

Turque (à la). — Braisés à blanc. Dressés sur demi-aubergines frites, vidées et remplies de riz à la grecque additionné de la chair retirée et hachée. Couvrir de sauce Mornay et glacer.

Autres garnitures applicables aux Tendrons.

Bourgeoise, Catalane, Champignons, Chasseur, Hongroise, Jardinière, Milanaise, Montmorency, Petits Pois, Printanière, Provençale, Vichy.

QUASI ET ROUELLE

Le quasi doit se cuire lentement au beurre, et à la casserole; presque sans mouillement, et en étant retourné souvent. La rouelle est un morceau d'épaisseur variable coupé en travers sur le cuissot. On la traite comme le quasi.

Toutes les garnitures de la Noix de veau conviennent à l'un et à l'autre.

RIS DE VEAU

Les ris destinés à être servis entiers doivent être bien dégorgés, blanchis pour raffermissement de l'épiderme, rafraîchis, et mis à refroidir sous presse légère. On les pique de lard, langue ou truffes, ou on les cloute selon les cas, et on les braise à blanc ou à brun.

Attereaux (de) **à la Villeroy**. — Blanchir, braiser à blanc, et détailler à l'emporte-pièce (grandeur de 2 francs) sur épaisseur de 8 millimètres. Apprêter de même champignons cuits et truffes. Enfiler sur brochettes en alternant ris, champignons et truffes; tremper en sauce Villeroy, refroidir, paner à l'anglaise et rouler en cylindre. Frire au moment; remplacer la brochette par hatelet pour servir et sauce Périgueux à part. (Voir, aux *Hors-d'Œuvre chauds*, les indications sur les *Attereaux*.)

Broche (à la). — Piqué de lard fin ; emballé en papier beurré et embroché. — Temps de cuisson : 25 minutes à couvert, et 10 minutes à découvert ensuite, pour glaçage ; arroser au jus de veau. — Sauce ou garniture à volonté.

Caisses (en). — Braisé à blanc et escalopé. Dressé en caisses beurrées et séchées au four (ou dans une seule caisse) avec même quantité de lames de champignons et de truffes. Saucer allemande et lames de truffes glacées dessus.

Cévénole (à la). — Braisé à brun. — Garniture de bouquets de petits oignons glacés, et de marrons cuits au jus et glacés, séparés par des croûtons de pain noir façonnés en crêtes. — Jus lié.

Chambellane (à la). — Piqué aux truffes, braisé et glacé. — Garniture de tartelettes forme médaillon, en farce fine, fourrées d'un salpicon de truffes à brun et pochées au moment. Belle lame de truffe sur chaque tartelette. — Accomp. : purée de champignons claire, additionnée d'une fine julienne de truffes bien noire.

Chartreuse (de). — Moule charlotte foncé en détails de légumes, selon le procédé des chartreuses. Tapisser l'intérieur d'une épaisseur uniforme de 1 centimètre de farce panade à la crème, pour soutien de l'enveloppe. — Garnit. : escalopes de ris braisé à blanc dressées par couches avec lames de champignons et truffes, en alternant de légères couches de farce fine à la crème. Fermer la chartreuse avec une couche de farce, couvrir d'un papier beurré, et pocher au bain-marie pendant 40 minutes. En sortant le moule du bain, le renverser sur plat et laisser reposer 7 à 8 minutes pour tassement, avant de l'enlever. Entourer le pied de la chartreuse de petites demi-laitues bien parées ; champignons cannelés dessus, et velouté à l'essence de champignons à part.

Comtesse (à la). — Clouté aux truffes et braisé à brun. — Garniture de laitues braisées et petites quenelles décorées. — Jus lié.

Crépinettes (de). — Pour cet apprêt on se sert surtout des gorges blanchies ou non et des parures de ris dont on a tiré des escalopes. Les ris sont hachés avec la moitié de leur poids de tétine de veau crue, 150 grammes de truffes hachées au kilo, et l'appareil est lié avec 2 œufs entiers. Bien triturer le tout ; diviser en parties

de 100 grammes chaque, que l'on enveloppe de crépine ; beurrer, saupoudrer de mie de pain et griller. — Sauce Périgueux.

Cromesquis divers. — Même traitement que celui des Cromesquis d'amourettes. (Voir chap. *Bœuf*.)

Croquettes (de). — Traitement des Croquettes de volaille. (Voir *Hors-d'Œuvre chauds*.)

Coquilles (de) **au gratin**. — Braisé à brun et escalopé, ou desserte. — Traitement des Coquilles de cervelle. (Voir *Bœuf*.)

Coquilles (de) **à la Parisienne**. — Escalopes de ris braisé à blanc. — Traitement des Coquilles de cervelle. (Voir *Bœuf*.)

Demidoff (à la). — Piqués lard et truffes ; braisés à brun avec une garniture Demidoff) et glacés. Escaloper les ris et les dresser sur bordure basse et large, en farce de volaille. Dresser la garniture en cordon, autour de la bordure.

Escalopes (de) **Gentilhomme**. — Escalopes de ris braisé, tenu un peu ferme, masquées en dôme, d'un côté, d'un salpicon de truffes lié à la demi-glace serrée. Enrober à la Villeroy ; refroidir, paner à l'anglaise, et frire au moment. — Accomp. : sauce Périgueux claire.

Escalopes (de) **Grand-Duc**. — Ris fortement blanchi et escalopé. Les escalopes assaisonnées sautées au beurre et à blanc. Dresser en couronne en intercalant une large lame de truffe entre chaque escalope. Saucer Mornay et glacer. Bouquet de pointes d'asperges liées au beurre au milieu.

Escalopes (de) **Judic**. — Escalopes de ris blanchi, assaisonnées, farinées et sautées au beurre. Dresser en couronne, sur escalopes de boudin de volaille, avec petite demi-laitue braisée, lame de truffe, et rognon de coq sur chaque escalope. Jus lié.

Escalopes (de) **à la Maréchale**. — Escalopes de ris braisé-assaisonnées, panées à l'anglaise, et sautées au beurre. Dresser en turban avec lame de truffe sur chaque escalope. Bouquet de pointes d'asperges liées au beurre au milieu.

Escalopes (de) **Rossini**. — Escalopes de ris blanchi, assai, sonnées et sautées au beurre. — Dressées en turban en les alternant d'escalopes de foie gras de mêmes dimensions, assaisonnées,

farinées et sautées, et de lames de truffes semées dessus. — Sauce madère à l'essence de truffes.

Escalopes (de) **à la Villeroy.** — Escalopes de ris braisé et tenu un peu ferme ; trempées en Sauce Villeroy, refroidies et panées à l'anglaise. — Frire au moment. — Accomp. : sauce Périgueux ou Tomates.

Nota. — Les préparations à la Villeroy s'accompagnent ordinairement de sauce tomates; mais, dans certaines circonstances, et si la composition du menu l'exige, on peut adopter la sauce Périgueux.

Excelsior (à l'). — Ris piqué à la truffe et braisé à blanc. — Garniture : quenelles fines (mousselines de volaille) moulées à la cuillère à café ; 1 tiers avec truffe hachée dans la farce, 1 tiers avec langue bien rouge et l'autre tiers au naturel. Pocher au moment. — Accomp. : Soubise à la crème avec addition d'une julienne de truffes, champignons et langue.

Garnitures diverses. — Clamart, Champignons, Jardinière, Milanaise, Oseille, Petits Pois, Pointes d'Asperges, Portugaise, etc.

Gratin (au). — Ris braisé à brun, escalopé, reformé sur plat beurré en intercalant chaque escalope d'une cuillerée de sauce duxelles serrée. Entourer de petits champignons cuits, couvrir de sauce duxelles, saupoudrer de chapelure, arroser de quelques filets de beurre fondu et gratiner.

Grillé. — Blanchi, paré, refroidi, escalopé en longueur, assaisonné, pané au beurre et grillé doucement. Sauces et garnitures variables. Le ris de veau blanchi, refroidi sous presse et arrosé de beurre, peut aussi être grillé entier.

Mazagran (en). — Escalopes de ris braisé à blanc, champignons et truffes liés d'une sauce allemande. — Traitement ordinaire des Mazagrans. (Voir au chap. *Bœuf. Mazagran de cervelles.*)

Montauban (à la). — Ris piqué lard et truffes, braisé et glacé. — Garniture de petites croquettes de riz rondes à la langue écarlate ; grosses rondelles de boudin de volaille, en farce panade à la crème, truffée ; et petits champignons. — Accomp. : velouté à l'essence de champignons.

Papillote (en). — Braisé à blanc, escalopé et reformé en in-

tercalant les escalopes de minces lames de jambon, et de sauce duxelles claire. Enfermer en papillote huilée avec même sauce dessous et dessus, et souffler au four.

Parisienne (à la). — Piquer truffe et langue ; braiser à brun et glacer. Dresser avec pommes et fonds d'artichauts garnis alternés autour. — Saucer avec le fonds réduit et passé.

Princesse (à la). — Clouté aux truffes et braisé à blanc. Dresser en timbale sur garniture de pointes d'asperges, avec lames de truffes de chaque côté. — Sauce allemande à l'essence de champignons.

Queues d'écrevisses (aux). — Clouté aux truffes et braisé à blanc. Bouquets de queues d'écrevisses (4 par couvert) et liées à la crème, de chaque côté. A chaque extrémité, 3 coques farcies dressées debout. — Accomp. : sauce allemande au beurre d'écrevisses.

Rachel (à la). — Piqué, braisé à brun et glacé. Dressé avec les fonds d'artichauts garnis de sauce bordelaise serrée autour ; lames de moelle pochée entre les fonds. Pincée de persil haché sur la bordelaise, et le fonds de braisage réduit au fond du plat.

Régence (à la). — Clouté aux truffes et braisé à blanc. Dressé avec les quenelles et champignons garnis, alternés des crêtes et rognons. Fonds de braisage réduit au fond du plat, et sauce allemande à l'essence de truffes à part.

Saint-Germain (à la). — Piqué, braisé et glacé. Entouré de la garniture Saint-Germain diminuée en conséquence. Sauce béarnaise à part.

Sous la cendre. — Clouté truffes et langue et légèrement coloré au beurre. Poser le ris sur une large lame de langue à l'écarlate garnie de lames de truffes, et enfermer dans une abaisse de pâte à foncer. Dorer, rayer, pratiquer une ouverture dessus et cuire pendant 45 minutes à four chaud. En sortant du four, emplir l'intérieur de demi-glace, et fermer l'ouverture.

Timbale (en). — (Voir aux *Entrées mixtes.*)

Toulousaine (à la). — Clouté truffes et braisé à blanc. Dresser avec la garniture en bouquets autour ; cordon de glace autour de ceux-ci, et la sauce à part.

ROGNONS

Les rognons de veau pour sauter ne doivent pas être détaillés trop minces, ce qui les expose à durcir ; et ils sont d'abord dégraissés et dénervés. S'ils doivent être grillés, on les pare de façon à laisser autour une mince couche de graisse, et on les fend en deux en longueur pour les embrocher.

Bercy (à la). — Assaisonné, sauté vivement et égoutté. Chauffer seulement dans la sauteuse 1 cuillerée d'échalotes hachées. Mouiller d'un décilitre de vin blanc, réduire de moitié, et remettre les rognons en casserole avec 2 cuillerées de glace et filet de jus de citron. Compléter avec 80 grammes de beurre ; faire dissoudre en vannant, et ajouter une pincée de persil.

Bordelaise (à la). — Sauté, égoutté, et mélangé à 2 décilitres de sauce bordelaise, additionnée de 100 grammes de moelle en dés pochée, pincée de persil haché, et 125 grammes de cèpes émincés sautés et bien égouttés. Dresser en timbale.

Berrichonne (à la). — Faire revenir au beurre 125 grammes de lard de poitrine en dés blanchi, et 125 grammes de champignons émincés. Égoutter et, dans la même graisse, faire revenir vivement les rognons. Égoutter également, déglacer avec filet de vin rouge, réduire et ajouter 1 décilitre et demi de sauce bordelaise sans moelle bien beurrée. Remettre dans cette sauce rognons, lardons et champignons, rouler pour mélanger et dresser en timbale avec pincée de persil haché.

Casserole (en). — Le rognon paré, en laissant un peu de graisse autour, assaisonné, et cuit doucement au four en casserole en terre, avec beurre, et en le retournant souvent. Temps de cuisson : 1 demi-heure. Arroser d'un filet de bon jus en servant.

Champignons (sauté aux). — Procéder comme pour le rognon de bœuf.

Cocotte (en). — Préparé comme le rognon en casserole. Entourer de : 50 grammes de lardons rissolés ; 50 grammes de champignons crus en quartiers sautés au beurre ; 50 grammes de pommes de terre en petites gousses d'ail blanchies. Finir de cuire le tout ensemble, et filet de bon jus, en servant ; comme pour le rognon en cocotte.

Croûtes (aux). — Tailler une croûte dans un pain rond spécial. La vider, beurrer l'intérieur et sécher au four. Garnir au moment avec un rognon sauté aux champignons, additionné de lames de truffes et de quenelles ordinaires (100 grammes pour un service).

Currie à l'Indienne (au). — 100 grammes d'oignons revenus au beurre avec une bonne pincée de currie; ajouter 1 décilitre de velouté ordinaire et mettre à point. Sauter le rognon, l'adjoindre à la sauce, et servir aussitôt avec riz à l'indienne à part.

Grillé. — Le rognon traité comme il est indiqué dans la notice, assaisonné et grillé. S'accompagne des beurres et sauces qui conviennent aux grillades.

Hongroise (à la). — Le rognon sauté et égoutté. Faire revenir à la place 100 grammes d'oignons hachés avec pincée de paprika; mouiller d'une cuillerée de crème, réduire, ajouter 1 décilitre de velouté, passer, et mettre à point. Adjoindre les rognons, sauter un instant et dresser en timbale.

Liégeoise (à la). — Se traite comme le rognon Casserole. Un instant avant de servir, ajouter 1 petit verre d'eau-de-vie de genièvre flambée, 2 baies de genévrier écrasées et un filet de bon jus de veau.

Montpensier (à la). — Parer le rognon en lui laissant une légère enveloppe de graisse, et le détailler par le travers en 5 ou 6 rouelles. Assaisonner, sauter à feu vif, égoutter, déglacer avec filet de madère, et ajouter : 3 cuillerées de glace de viande fondue, filet de jus de citron, 50 grammes de beurre et pincée de persil haché. Dresser les morceaux de rognons en couronne dans une timbale ou sur un plat, les arroser avec la sauce, et garnir le milieu avec 100 grammes de pointes d'asperges et 50 grammes de truffes en lames.

Rizotto (en). — Le rognon sauté nature, dressé au milieu d'une bordure de rizotto. Couvrir d'une légère couche du même; saucer Mornay et glacer.

Portugaise (à la). — Le rognon apprêté en rouelles et traité comme il est expliqué au « rognon à la Montpensier. » Dresser en couronne avec une petite demi-tomate farcie sur chaque mor-

çeau ; une cuillerée de Portugaise serrée au milieu, et la sauce du rognon autour.

Vins divers (sauté aux). — Au Chablis, Corton, Laffitte, Madère, Porto, Saint-Julien, Volnay, Xérès, etc.

Le procédé est invariable et est celui décrit au « Rognon sauté Madère. » (Voir *Rognon de Bœuf*.)

SELLE DE VEAU

La Selle de veau pour Relevé se sert braisée ou rôtie. On doit préférer le braisage qui fournit pour cette pièce un fonds de grande valeur. Quel que soit le mode adopté, on supprime les rognons, on dégraisse fortement, et les bavettes sont rognées de façon à ce que, étant repliées, elles couvrent juste les filets. Puis la pièce est rognée, d'un côté au ras des os du quasi, et de l'autre au ras des côtes. — Temps de braisage : 3 heures.

Chartreuse (à la). — Braisée et glacée. Dressée sur plat long avec, à chaque bout, une chartreuse de légumes de même hauteur. — Le fonds réduit, clair, au fond du plat et en saucière à part.

Matignon (à la). — Braisée à moitié, puis masquée en surface d'une Matignon assez épaisse. (Voir Appareils, chap. des *Garnitures*.) Recouvrir de bardes ou de minces tranches de jambon; emballer en forte crépine et donner encore 2 heures de cuisson à four doux. — Se sert tel que, avec le fonds réduit en saucière.

Metternich (à la) — La selle braisée. — Détacher les deux gros filets en laissant subsister un cadre fixe tout autour. Pour cela : inciser la selle le long de l'os de l'échine, ainsi qu'à chaque extrémité et à 1 centimètre des bords tout autour. Il ne reste plus alors qu'à enlever les filets, en les détachant avec précaution d'après les os.

Détailler les filets très régulièrement en aiguillettes ou en escalopes. Saucer un peu le fond de la double caisse que forme la selle ainsi traitée, de béchamel au paprika ; reformer les filets à leur place et en leur état naturel, en mettant entre chaque escalope un peu de la même sauce et 2 lames de truffes. Napper la surface de sauce béchamel au paprika bien relevée, et glacer rapidement à la salamandre. Enlever ensuite la selle à la palette pour la dresser sur le plat de service. — Accomp. : le fonds de braisage réduit (à part), et une timbale de riz pilaw.

Nelson (à la). — La selle braisée et préparée comme pour Metternich. Remplacer la béchamel au paprika pour garnir le fonds de la selle et reformer les filets par de la Soubise, et intercaler une mince lame de jambon entre les escalopes, et de même forme que celles-ci. Etant reformée en son état naturel, masquer la surface de la selle d'un appareil de soufflé au parmesan, additionné du quart de son poids de purée de truffes. Entourer d'une forte bande de papier beurré pour maintenir l'appareil, et passer la selle au four doux pendant 15 minutes pour pochage de cet appareil. Enlever la bande de papier en sortant la pièce du four. — Accomp. : le fonds de braisage de la pièce.

Orientale (à l'). — La selle apprêtée comme il est dit à la «Metternich.» Les filets reformés, en masquant les escalopes d'une Soubise au currie, sans truffes. Etant reformée, la selle est nappée d'une béchamel tomatée bien relevée et glacée. Entourer la pièce de demi-céleris braisés dans le fonds de la selle. Timbale de riz pilaw à part.

Prince Orloff. — La selle étant traitée comme ci-dessus, elle est reformée, en masquant les escalopes de Soubise, et en intercalant une belle lame de truffe entre chaque. Napper la surface de sauce Mornay soubisée bien relevée, et glacer.

Renaissance (à la). — La selle braisée et glacée dressée avec un gros bouquet de choux-fleurs à chaque bout. Le reste de la garniture dressé sur les côtés en bouquets alternés. — Accomp. : le fonds de déglaçage passé et réduit, et sauce hollandaise pour les choux-fleurs (fonds et sauce à part).

Romanoff (à la). — La selle étant apprêtée comme pour Metternich, les filets sont reformés en masquant les escalopes d'un émincé de gribouis lié à la crème. Napper la surface d'une Béchamel bien relevée finie au beurre d'écrevisses. Entourer la pièce d'une couronne de demi-fenouils braisés au vin blanc. — Accomp. : le fonds, passé et réduit, à part.

Talleyrand (à la). — Les filets de la selle sont poignardés de gros clous de truffes (poids de 15 à 20 grammes) plantés régulièrement. (Il faut pour une selle ordinaire 300 grammes de truffes.) — Barder, braiser, glacer au moment, et dresser sur le plat de service simplement avec une partie du jus réduit. — Le reste à part, et une garniture à la Talleyrand en timbale.

Tosca (à la). — La selle préparée comme pour Metternich.

Combler presque entièrement le vide des filets avec un excellent macaroni à la crème coupé court. Sur cette garniture, reformer les filets, en masquant chaque escalope de purée Soubise et en les intercalant de lames de truffes. Il s'ensuit que les filets reformés saillissent symétriquement de chaque côté de l'échine. Napper la surface de béchamel soubisée et glacer. — Accomp. à part : le jus de braisage.

TÊTE DE VEAU

La cuisson de la tête de veau est toujours traitée par un *Blanc*. Si la tête est pour être détaillée, elle est désossée avant d'être mise à dégorger. Quand elle est blanchie entière (sans être désossée), il faut 30 minutes de blanchissage ; si elle est désossée, 15 minutes suffisent. Étant rafraîchie, elle est frottée avec un morceau de citron, et mise immédiatement dans le *Blanc* bouillant. — Pour la cuire entière, elle est emballée dans une serviette afin de pouvoir la sortir facilement; si elle est cuite désossée, elle est également couverte d'une serviette pour éviter le contact de l'air qui la noircirait.

Le Blanc se marque à raison de 10 grammes de farine et 8 grammes de sel au litre d'eau, et s'acidule d'une cuillerée de vinaigre ou de la chair d'un demi-citron, au litre également.

Quelle que soit la façon dont la Tête est servie, elle doit toujours être accompagnée d'une escalope de langue et de cervelle.

Anglaise (à l'). — Cuite entière ou par moitié sans être désossée. Se sert avec un morceau de lard bouilli, et s'accompagne d'une sauce persil (parsley sauce).

Farcie. — La tête cuite au blanc. — Prendre la partie du museau au-dessous de l'œil et sur le front (partie mince) et détailler à l'emporte-pièce en ronds de 5 centimètres de diamètre. Garnir à la poche, et du côté de la chair, d'une couche de la farce suivante : Farce de veau à la panade et crème 250 grammes ; œufs durs hachés 125 grammes; débris de cervelle 100 grammes; duxelles sèche 25 grammes ; 1 gramme de persil haché; relever assez fortement au cayenne. — Saupoudrer la surface de chapelure, arroser de beurre fondu, et poser la plaque où sont les ronds farcis sur une autre contenant un peu d'eau chaude. Faire grati-

ner au four, et servir avec sauce quelconque relevée, comme Piquante, Ravigote, Tortue; ou bien Valois, Béarnaise, etc.

Financière (à la). — Cuite au blanc. — Détailler la tête en carrés réguliers, ou en ronds à l'emporte-pièce. Dresser en timbale avec garniture financière.

Frite. — Détailler comme pour farcir, et mariner pendant 1 heure, avec jus de citron, huile, persil haché et assaisonnement. Tremper en pâte à frire, et frire au moment. Dresser sur serviette ou sur grille. — Accomp. : sauce Madère ou Tomates.

Froide à la Flamande. — La tête désossée et partagée en deux parties. — Couper la langue en deux sur la longueur ainsi que les oreilles détachées. — Disposer en travers, sur chaque demi-tête, 2 morceaux d'oreille, et la moitié de la langue (sur le côté chair). — Rouler chaque partie sur elle-même en commençant par le museau. Ficeler fortement, cuire au blanc, et laisser refroidir dedans. — On peut également faire cuire la tête d'abord, puis la garnir et la rouler comme ci dessus en l'enveloppant d'une serviette. — Se détaille comme une galantine, et se sert froide avec une sauce tartare ou rémoulade, et toujours accompagnée d'un morceau de cervelle.

Godard (à la). — Se sert principalement entière avec cette garniture, mais se sert aussi détaillée, comme pour la financière, avec sauce et garniture Godard.

Poulette (à la). — Cuite au blanc. — Détailler en carrés, et escaloper chaque morceau en 4 ou 5 parties. Lier d'une sauce poulette, et dresser en timbale avec pincée de persil haché.

Ravigote (à la). — Opérer comme Poulette, en remplaçant par une sauce ravigote chaude.

Tertillière (à la). — Ajouter à 10 morceaux de tête détaillés pour service : 150 grammes langue écarlate; 150 grammes de truffes, et 150 grammes de champignons en julienne, avec 3 décilitres de sauce madère. Mijoter le tout avec la tête pendant 1 demi-heure, et compléter, au moment de servir, avec 15 grammes de zeste de citron en julienne blanchi. — Dresser sur plat ou en timbale et entourer de 10 demi-œufs durs chauds.

Tomate (sauce). — Cuite au blanc et accompagnée d'une sauce *dito*.

Tortue (en). — Cuite au blanc et détaillée en ronds de 4 centimètres de diamètre, en ne laissant subsister que la peau. Dresser sur plat ou en timbale avec garniture et sauce tortue.

Toulousaine (à la). — Détaillée en ronds ou carrés pas trop gras. Dresser sur plat ou en timbale avec garniture *Toulousaine.*

Vinaigrette ou à l'huile (à la). — Cuite au blanc, entière ou détaillée, et dressée avec persil bien vert autour. — Accompagnement à part : câpres entières, oignon et persil hachés sur ravier, ou vinaigrette en saucière.

TÉTINE

Est surtout employée dans la cuisine israélite où elle remplace le lard. Peut également se servir braisée, après avoir été dégorgée, blanchie, mise sous presse légère, puis piquée, braisée, et glacée comme un fricandeau. — Se sert avec épinards ou oseille.



PRÉPARATIONS DIVERSES DU VEAU

BLANQUETTE

(*1500 à 1800 grammes pour 1 service.*)

Ancienne (à l'). — Les éléments de la Blanquette se prennent dans la poitrine, l'épaule, et les côtes de collet.

Détailler en morceaux, dégorger à l'eau froide, blanchir et rafraîchir. Marquer en cuisson avec fonds blanc (à couvert), saler à raison de 6 grammes de sel au kilo, faire partir et écumer. Garnir de 200 grammes de carottes entières, 150 grammes d'oignons piqués de 2 clous de girofle, et bouquet composé de 100 grammes poireaux, 4 grammes queues de persil, fragments de thym et laurier. Cuire pendant 1 heure et demie environ.

Avec le fonds de cuisson, apprêter 3 quarts de litre de velouté ; dépouiller pendant 1 quart d'heure avec 100 grammes d'épluchures de champignons ; lier au moment avec 5 jaunes, filet de jus de citron, muscade râpée, et 1 décilitre de crème. Réduire

pour mise à point et passer sur la Blanquette, égouttée, parée, et additionnée de 250 grammes petits oignons cuits à blanc, et autant de champignons cuits. Dresser en timbale avec léger semis de persil haché.

Céleris (aux). — Les céleris cuits dans le fonds de la blanquette et en même temps, et dressés autour de celle-ci.

Diverses. — Se fait également aux cèpes, morilles, mousserons, truffes, etc.

Nouilles (aux). — Les nouilles blanchies, pochées dans un fonds de veau corsé, et dressées en bouquets sur la blanquette.

FRICADELLES

Se font à cru et à cuit comme il est indiqué au chapitre Bœuf, et selon le même procédé. Les fricadelles de veau sont naturellement plus fines que celles de bœuf.

FRICASSÉE

La fricassée se différencie de la Blanquette, en ce que les morceaux dégorgés et épongés sont revenus au beurre à blanc et singés d'abord. La farine étant cuite, la fricassée est mouillée de fonds blanc, assaisonnée et portée à l'ébullition. Elle cuit par conséquent dans la sauce qui est finalement liée comme celle de la blanquette, mais sans réduction.

Toutes les garnitures indiquées à cet article sont applicables à la fricassée.

MATELOTE

(*Prop. de la Blanquette.*)

Est à proprement parler un sauté au vin rouge, et pourrait être classé parmi ceux-là, s'il n'était ordinairement désigné sous le nom de Matelote, dans les pays du Centre, où il se fait beaucoup.

Détailler le veau comme pour sauté, et le faire revenir au beurre avec 2 oignons coupés en quartiers. Mouiller à couvert avec 2 tiers de vin rouge et 1 tiers de fonds blanc; assaisonner, ajouter bouquet garni, forte pointe d'ail broyé et cuire lentement pendant 2 heures. Égoutter les morceaux et les mettre dans une autre casserole avec 300 grammes de petits oignons glacés et autant de champignons

sautés au beurre. Passer et réduire la cuisson à 3 quarts de litre, la lier avec 100 grammes de beurre manié divisé en parcelles (60 grammes beurre et 40 grammes farine) ; la verser sur le veau avec 1 verre de cognac flambé. Ne plus laisser bouillir, mais tenir bien chaud. Dresser en timbale.

PAIN DE VEAU

Est un appareil de farce de veau à la panade et à la crème (voir *Farces*), poché au bain-marie en moule à douille uni, grassement beurré et décoré de détails de truffes. Le temps de pochage, qui varie selon la contenance des moules, peut être fixé à 40 minutes pour un moule d'un litre.

S'accompagne, selon les cas, d'une Financière, Godard, Toulouse ou Régence ; ou d'une sauce Allemande, Suprême, Madère ou Périgueux.

SAUTÉS DE VEAU

(*1 kil. 700 par service.*)

Aubergines (aux). — Le veau détaillé sauté avec beurre et huile. Égoutter l'excès de graisse, ajouter 100 grammes d'oignons hachés, pointe d'ail et faire revenir. Mouiller de 1 décilitre de vin blanc et réduire. Compléter avec 1 litre de fonds, demi-litre de sauce tomate et bouquet garni. Cuire doucement pendant 1 heure et demie. Égoutter, passer la sauce et la réduire à 1 quart de litre, et remettre avec le veau. Dresser sur plat ou en timbale, et entourer avec 500 grammes d'aubergines pelées, détaillées en tronçons de 1 centimètre d'épaisseur, assaisonnées, farinées et sautées au beurre.

Catalane (à la). — Sauté, mouillé et cuit comme ci-dessus. Ajouter une garniture catalane (les tomates pelées, pressées, coupées en 4 et sautées au beurre). Laisser mijoter 1 quart d'heure et servir en timbale.

Champignons (aux). — Sauté, mouillé de 1 litre fonds brun et demi-litre demi-glace. Ajouter bouquet garni et cuire pendant 1 heure et demie. Passer la sauce et la réduire à 1 tiers de litre en l'additionnant de 1 décilitre et demi d'essence de champignons. Ajouter 500 grammes de champignons sautés au beurre, verser la sauce sur le sauté, et dresser en timbale avec persil concassé.

Chasseur (au). — Sauté et mouillé de 1 litre et demi de fonds brun tomaté. Ajouter bouquet garni et cuire pendant 1 heure et demie. Passer et réduire la cuisson à fond, l'ajouter à 1 tiers de litre de sauce chasseur. Verser sur le sauté, faire mijoter pendant un quart d'heure et dresser en timbale.

Fines herbes (aux). — Procéder comme pour le « sauté chasseur » en remplaçant la sauce chasseur par une sauce fines herbes.

Indienne (à l'). — Sauté à l'huile, et saupoudré de 125 grammes d'oignons hachés et 1 gramme de currie. Quand l'oignon est revenu, singer de 50 grammes de farine et mouiller avec 1 litre et demi de fonds. Assaisonner, ajouter bouquet garni et cuire pendant 1 heure et demie. Passer la sauce avec soin, dresser en timbale, et servir du riz à l'indienne à part.

Marengo (à la). — Sauté à l'huile, avec 100 grammes d'oignons hachés et pointe d'ail. Égoutter l'huile. Déglacer avec 2 décilitres de vin blanc ; réduire et mouiller d'un litre de fonds. Ajouter 1 litre de fonds brun, 1 kil. de tomates fraîches concassées ou 3 quarts de litre de sauce tomate et bouquet garni. Cuire pendant 1 heure et demie. Égoutter les morceaux et leur ajouter : 250 grammes petits oignons sautés au beurre, 200 grammes champignons et persil concassé. Réduire la sauce, la passer sur le veau, et laisser mijoter encore quart d'heure. Dégraisser ; dresser en timbale, et entourer de croûtons en cœurs frits à l'huile.

Nouilles (aux). — Traiter comme le sauté aux champignons. Remplacer ceux-ci par des nouilles blanchies à moitié, et finies de pocher dans la sauce du veau. Dresser en timbale ; les nouilles sur le veau, ou en bouquets sur les côtés.

Oranaise (à l'). — Procéder comme pour le Sauté à la Portugaise ci-dessous, en ajoutant à la garniture 500 grammes de chayottes tournées en grosses gousses d'ail, blanchies et sautées au beurre, et 100 grammes d'oignons en rouelles frit.

Printanier. — Traiter comme le Sauté aux Champignons. Passer à moitié cuisson, et achever celle-ci avec une garniture de légumes printaniers. Dresser en timbale et semer, sur le sauté, des petits pois et haricots verts en dés, cuits à l'anglaise.

Portugaise (à la). — Procéder comme pour le « Sauté Marengo, » mais remplacer la garniture par 1 kil. de tomates pelées, concassées, ajoutées un quart d'heure avant de servir.

VIANDES DE BOUCHERIE

TROISIÈME SÉRIE : **MOUTON ET AGNEAU**

ANIMELLES

Les animelles jouaient un rôle assez important dans l'ancienne cuisine, et sont encore très estimées dans certains pays. Elles doivent être échaudées, dépouillées, et longuement dégorgées ensuite. Au moment de l'apprêt, elles sont escalopées et épongées.

Frites. — Escalopées, assaisonnées et marinées à cru pendant 2 heures avec jus de citron, huile, rouelles d'oignons et aromates. Tremper à la pâte à frire ou paner à l'anglaise. — Accomp. à part : beurre maître d'hôtel ou Bercy.

Fricassée. — Traiter selon le mode ordinaire des fricassées (cuisson dans la sauce), et dresser en timbale. La fricassée se sert aussi en croûte de tourte ou de vol-au-vent.

Sautées. — Escalopées, assaisonnées, sautées au beurre et longuement égouttées. Traiter ensuite selon l'un des modes d'apprêt des rognons.

Vinaigrette (à la). — Cuire comme pour blanquette, et les ajouter, chaudes, dans une vinaigrette très relevée.

BARON ET DOUBLE

Le BARON comprend les deux gigots et la selle, et constitue l'une des plus belles pièces qui soient. Le DOUBLE est représenté par les deux gigots non séparés. — L'un et l'autre se servent exclusivement comme relevés, et sont toujours rôtis. — Pour ces pièces, le

jus clair, ou très légèrement lié, est ce qui convient le mieux pour accompagnement. Pour les garnitures qui comportent une sauce, celle-ci doit être tenue très claire.

Garnitures qui leur sont applicables.

(Pour composition et disposition, voir chapitre des *Garnitures*.)

Dauphine, Duchesse, Bouquetière, Bristol, Ferval, Frascati, Hussarde, Jardinière, Japonaise, Macédoine, Milanaise, Portugaise, Provençale, Renaissance, Richelieu, Sarde, Saint-Florentin.

CERVELLES

Toutes les préparations décrites aux chapitres *Bœuf* et *Veau* leur sont applicables.

COTELETTES

Bretonne (à la). — Sautées, dressées en turban, avec garniture de flageolets à la bretonne au centre. Filet de jus autour.

Buloz (à la). — A moitié grillées, épongées et enduites sur les deux faces d'un appareil de béchamel serrée à fond avec addition de parmesan râpé. Paner à la milanaise ; colorer au beurre clarifié, et dresser sur fond de rizot aux truffes.

Carignan (à la). — Panées à la milanaise ; sautées au beurre et huile, et dressées en turban serré avec, au milieu, buisson de crêtes et rognons passés à la pâte à frire et frits. — Sauce tomates relevée à part.

Champvallon (à la). — Boulangère à blanc. De préférence, côtes basses parées comme pour « bouchère », assaisonnées et colorées au beurre des deux côtés. Marquer en plat en terre avec 250 grammes d'oignons émincés passés au beurre à blanc ; mouiller presque à couvert avec fonds blanc ; ajouter pointe d'ail, bouquet garni, et mettre au four. Au bout de 20 minutes, compléter avec 600 grammes de pommes de terre tournées en bouchon, émincées et assaisonnées, et finir de cuire en arrosant souvent. La cuisson des côtes terminées, le mouillement doit se trouver presque réduit à fond.

Financière (à la). — Ouvrir la noix sur l'épaisseur, de façon à former poche, et en faisant l'incision aussi petite que possible. Garnir l'intérieur d'une couche de farce à la crème truffée (à la poche). Bien refermer ; colorer les côtelettes des deux côtés, compléter la cuisson par braisage et glacer au dernier moment. Dresser en turban avec lames de truffes sur chaque ; garnir le centre d'une financière ou servir la garniture à part.

Laura. — Grillées et emballées en crépine avec macaroni à la crème (80 grammes par pièce), tronçonné et additionné d'un quart de son poids de tomates pelées concassées. Saupoudrer de chapelure et griller à la salamandre ou passer au four. — Cordon de sauce demi-glace tomatée claire autour.

Maintenon (à la). — Les côtelettes simplement colorées au beurre des deux côtés. Éponger, et les garnir en dôme, toutes du même côté avec un appareil Maintenon. Saupoudrer de chapelure fine, arroser d'un filet de beurre fondu et mettre au four pour gratiner légèrement la surface de l'appareil et compléter la cuisson des côtelettes. — Accomp. : sauce Périgueux.

Nota. — La sauce Périgueux additionnée de quelques lames de truffes est l'accompagnement réel des côtelettes à la Maintenon et c'est une faute d'y substituer une sauce tomates ou une garniture quelconque.

Montglas (à la). — Côtelettes sautées d'un côté et garnies en dôme d'un appareil Montglas en julienne très courte, et froid. Paner à l'anglaise ou ranger simplement sur plaque beurrée, pour chapelurer d'un coup la totalité des côtelettes. Arroser d'un filet de beurre fondu et mettre au four pour complément de cuisson et coloration. — Accomp. : cordon de sauce demi-glace.

Mousquetaire (à la). — Les côtelettes marinées 1 heure à l'avance avec citron, huile et aromates. Sauter à l'huile et, à moitié cuisson, éponger et masquer l'un des côtés de godiveau additionné de duxelles sèche et fines herbes, en faisant légèrement bomber l'appareil. Ranger sur plaque, beurrer la surface de l'appareil au pinceau et mettre au four pour pochage et complément de cuisson. Dresser en turban et garnir le milieu de fonds d'artichauts et champignons émincés sautés à cru et réunis dans une sauce duxelles.

Murillo (à la). — Les côtelettes sautées aux deux tiers et garnies en dôme, d'un côté, d'un très fin émincé de champignons,

lié à la béchamel serrée. Saupoudrer de parmesan râpé, et passer au four pour complément de cuisson et léger gratinage. Cordon de purée de tomates autour.

Mutton-Chopp. — Côtelette de filet taillée épaisse, parée courte, et grillée. Se sert généralement nature, mais peut s'accompagner des garnitures ordinaires des côtelettes.

Panées. — Celles pour griller se panent simplement au beurre, celles pour sauter se panent à l'anglaise. On prend de préférence les basses côtes pour cet usage. — Garniture à volonté.

Parisienne (à la). — Grillées et dressées en turban. Pommes à la parisienne au milieu, fonds d'artichauts autour. Jus clair.

Pompadour (à la). — Sautées et dressées en turban. Pyramide de petites croquettes de pommes en billes au centre. Fonds d'artichauts garnis de purée de lentilles autour des côtes, avec belle lame de truffe sur chaque. Cordon de sauce Périgueux.

Provençale (à la). — Sautées d'un côté seulement et garnies de ce côté d'un appareil à la Provençale. (Voir *Appareils* au chap. des *Garnitures*.) Pousser au four pour finir de cuire la côtelette et glacer l'appareil. — Accomp. facultatif : sauce Provençale.

Réforme (à la). — Panées, sautées et dressées en turban. Sauce Réforme à part.

Sévigné (à la). — Sautées d'un côté et garnies d'un appareil à croquettes de volaille dressé en dôme du côté sauté. Paner à l'anglaise et finir de cuire au four en leur faisant prendre couleur.

Suédoise (à la). — Marinées au citron et aromates, saupoudrées de mie de pain, puis grillées et dressées en turban avec l'accompagnement suivant : 200 grammes de pommes pelées, émincées, cuites avec filet de vin blanc et réduites en marmelade additionnée de 100 grammes de raifort râpé, et 1 décilitre de sauce mayonnaise.

Valois (à la). — Grillées à moitié et garnies en dôme, d'un côté, d'une Montglas en julienne courte, liée avec farce quelconque (veau ou volaille) et espagnole réduite. Passer au four pour pochage et complément de cuisson et dresser en turban. Garniture d'olives farcies et pochées, liées à la demi-glace au milieu. — Sauce Valois à part.

Villeroy (à la). — Grillées ou sautées, et traitées selon le procédé ordinaire des préparations à la Villeroy.

ÉPAULE

Bonne Femme (à la). — Désossée, farcie avec 600 grammes de chair à saucisses, et cuite à moitié avec 150 grammes de saindoux. Déposer en plat en terre un demi-litre de haricots blancs cuits aux deux tiers avec 100 grammes de carottes en rondelles ; ajouter 100 grammes d'oignons émincés sautés au beurre, 1 gramme d'ail écrasé, ainsi que l'épaule et sa graisse de cuisson. Finir de cuire au four en arrosant fréquemment.

Boulangère (à la). — Désossée, assaisonnée intérieurement, roulée et ficelée. Faire colorer au four pendant une demi-heure. Placer l'épaule sur plat en terre ; entourer de 1 kil. de pommes de terre en quartiers ou émincées, et de 400 grammes d'oignons grossièrement émincés et passés au beurre. Arroser avec la graisse de cuisson de l'épaule et terminer la cuisson au four, en arrosant souvent.

Braisée. — L'épaule ainsi traitée peut être farcie ou non, mais elle doit toujours être désossée, assaisonnée, roulée et ficelée. Ainsi apprêtée, elle est dite en « musette » ou en « ballotine. » Sa conduite est celle de tous les braisés, et elle peut s'accompagner de toutes garnitures de légumes ou de purées.

Braisée aux Navets. — Étant cuite aux trois quarts, la retirer dans un plat à sauter et l'entourer de 1 kil. 200 de navets tournés en gousses, colorés à la poêle et 200 grammes de petits oignons traités de même. Dégraisser le fonds de braisage, le passer sur l'épaule, et finir de cuire le tout ensemble.

Racines (aux). — Procéder comme ci-dessus, en employant comme légumes : 500 grammes de navets, 400 grammes de carottes, 400 grammes de céleris raves et 300 grammes de petits oignons ; le tout tombé au consommé, et glacé.

Riz (au). — Désossée, roulée, ficelée, colorée au four et braisée aux trois quarts en la mouillant largement, et en conservant la graisse dans le fonds de braisage. Retirer dans une petite braisière, entourer de 500 grammes de riz blanchi, mouiller avec le fonds sans le dégraisser et finir de cuire. La cuisson étant à point, le riz doit avoir absorbé tout le fonds. Jus à part en servant.

GIGOT

Anglaise (à l'). — Le parer, raccourcir et peser. Marquer en cuisson à l'eau bouillante salée à raison de 8 grammes au litre et compter une demi-heure au kilo pesant. Garnir de 300 grammes de carottes, 300 grammes d'oignons, 2 clous de girofle, bouquet garni et 2 gousses d'ail. Servir en même temps que le gigot une sauce au beurre à l'anglaise additionnée de 100 grammes de câpres au litre. Les légumes de cuisson autour de la pièce.

Nota. — On peut l'accompagner de purées diverses dont les éléments sont cuits avec le gigot, sauf quand il s'agit de purée de pommes de terre ou d'un farineux quelconque.

Braisé. — Enlever l'os du quasi, raccourcir le manche et faire colorer le gigot au four. Marquer en braisage ; couvrir de fonds blanc juste à couvert, et cuire à raison de trois quarts d'heure à la livre. Égoutter la pièce ; passer, dégraisser, réduire la cuisson, et glacer le gigot en l'arrosant de quelques cuillerées de cette réduction. — Accomp. : le fonds réduit additionné d'un peu de madère, et en saucière. — Le gigot braisé a ordinairement une purée comme garniture, soit : purée de pommes, haricots, navets, choux-fleurs, etc.

Bordelaise (à la). — Désossé jusqu'au jarret, sans l'ouvrir, et lardé intérieurement de jambon. Garnir d'une farce à Fricadelle de veau très grasse ; recoudre, colorer au four en braisière étroite, mouiller à hauteur avec bon fonds, et cuire à raison de 1 heure et demie au kilo. Au cours de la cuisson et en temps utile, ajouter : 1 kil. de lard de poitrine salé et blanchi ; 1 kil. carottes et 500 grammes navets coupés en quartiers, 6 oignons moyens légèrement colorés à la poêle, 2 gousses d'ail et bouquet garni. Le tout étant bien cuit, dresser le gigot avec lard et légumes. — Accomp. : sauce tomates additionnée de cuisson réduite.

Boulangère (à la). — Procéder comme pour l'épaule en tenant compte du poids pour la cuisson.

Bonne Femme (à la). — Procéder comme pour l'épaule en tenant compte du poids pour la cuisson.

Bretonne (à la). — Rôti et servi avec son jus tenu un peu gras. — Garniture de flageolets, ou purée bretonne en timbale.

Mariné en chevreuil. — Mettre le gigot dénervé et piqué

dans une marinade (voir *Marinades pour Pièces de Bouch. en chevreuil*, chap. des *Sauces*), et pendant un temps qui est déterminé surtout par la tendreté de la viande et le degré de la température ambiante. Le temps normal pour un gigot moyen est de 3 jours en hiver et de 2 jours en été. Éponger, rôtir sur grille et bien rissoler le lard de piquage. — Accomp. : sauce chevreuil.

Menthe (sauce). — Le gigot rôti à l'anglaise, et le mouton en général, froid ou chaud, s'accompagnent toujours d'une sauce menthe froide. (Voir série des *Sauces froides*, chap. des *Sauces*.)

Soubise (à la). — Braisé avec, ajoutés en temps utile, 1 kil. 500 d'oignons émincés et 300 grammes de riz. Passer à l'étamine et servir en timbale, en même temps que le gigot glacé au dernier moment.

Nota. — La Soubise peut être apprêtée en dehors du gigot, mais si l'œil y gagne, la note savorique y perd considérablement.

LANGUES

Constituent à titre de variété d'assez agréables entrées. Leur traitement général et garnitures étant les mêmes que ceux des Langues de veau, il est inutile de les énumérer. (Voir *Langues de Veau*.)

PIEDS

(*20 pieds pour 1 service.*)

Désossés et flambés. Enlever la touffe de poils qui se trouve entre les orteils et supprimer ceux-ci. — Se cuisent généralement au Blanc, selon le procédé indiqué aux « Pieds de veau. »

Blanquette (en). — Cuits au blanc, égouttés, et réunis en sauteuse avec 100 grammes petits oignons cuits à blanc et 250 grammes de champignons. Lier avec 2 décilitres de sauce allemande, mijoter 5 minutes, et dresser en timbale.

Fritot (de). — Marinés avec citron, huile, persil haché et assaisonnement. Tremper par demi en pâte à frire, frire au moment, et dresser avec persil frit. — Sauce tomates à part.

Poulette (à la). — Le mode le plus usuel. — Les avoir fraîchement cuits autant que possible ; les égoutter à fond et les

ajouter dans 4 décilitres de sauce et garniture poulette. Dresser en timbale avec pincée de persil haché dessus.

Tyrolienne (à la). — Fondre au beurre un oignon moyen ciselé avec 3 tomates pelées, épépinées, et concassées grossièrement; sel, poivre, persil haché et pointe d'ail broyé. Mouiller d'une cuillerée de sauce poivrade claire; ajouter les pieds de mouton chauds, et bien égouttés; et laisser mijoter pendant 10 minutes avant de servir.

Procédés divers, applicables aux pieds de mouton, et indiqués à l'article « Pieds de Veau ».

A la Custine, Farcis a la Rouennaise, Grillés, Vinaigrette, etc.

POITRINE

Est généralement employée pour les Navarins, Irish-Stew, Cassoulets, etc. Elle s'emploie aussi pour Épigrammes après avoir été bouillie ou braisée ; mais cette préparation s'applique plutôt à l'agneau qu'au mouton. Enfin elle s'apprête d'après les différents modes suivants :

Bergère (à la). — Braisée, désossée, et mise à refroidir sous presse. Détaillée en losanges du poids de 80 grammes environ, panés à l'œuf et à la mie de pain mélangée de champignons crus hachés et pressés. Griller et dresser en turban avec sauce duxelles aux mousserons ou aux morilles. Cordon de pommes pailles taillées longues, autour des poitrines.

Diable (à la). — Braisée, détaillée en carrés enduits de moutarde cayennée et panés à l'anglaise. Griller et accompagner d'une sauce à la Diable très relevée.

Purées diverses. — Braisée, détaillée en carrés ou en rectangles, panés à l'anglaise et grillés. Servir avec : purées de céleri, lentilles, pommes, etc.

Vert-pré (au). — Grillés comme ci-dessus, et dressés sur beurre maître d'hôtel avec bouquet de cresson au milieu, et cordon de pommes pailles autour.

ROGNONS

Berrichonne (à la). — Dépouillés, escalopés, sautés et réunis

avec lard et champignons, en sauce Bordelaise. (Voir *Rognon de Veau*.)

Bordelaise (à la). — Procéder comme pour les rognons de veau *dito*.

Brochette (à la). — Dépouillés, ouverts par le côté convexe sans être complètement séparés et traversés par une brochette, pour les maintenir ouverts : assaisonner, griller, et servir avec une noisette de beurre maître d'hôtel dans chaque rognon.

Brochettes (de). — Dépouillés, détaillés sur l'épaisseur en escalopes de 8 millimètres, assaisonnés et raidis vivement au beurre. Enfiler sur brochettes en alternant de carrés de lard de poitrine blanchis et de lames de champignons sautés. Paner au beurre et griller. — Ces brochettes se servent généralement nature.

Brochette (de) **à l'Espagnole**. — Dépouillés et cuits comme les rognons Brochette. Chaque rognon dressé sur une petite demi-tomate assaisonnée, grillée, et garni de beurre maître d'hôtel additionné de 25 grammes de piment haché par 100 grammes. — Entourer de beaux anneaux d'oignons assaisonnés, farinés et frits à l'huile.

Nota. — Le panage des rognons est facultatif ; il n'est pas d'ailleurs de règle absolue, et il n'y a là qu'une question d'idée.

Carvalho. — Dépouillés, divisés en deux, assaisonnés, sautés et dressés en couronne sur croûtons en crêtes frits. Petit champignon sur chaque, et lames de truffes. Saucer d'une demi-glace additionnée du madère de déglaçage et légèrement beurrée.

Champagne (au). — Dépouillés, divisés en deux, assaisonnés, sautés et dressés en timbale. Déglacer au champagne, réduire, ajouter glace de viande, filet de jus de citron, et beurrer légèrement. Verser sur les rognons.

Champignons (aux). — Dépouillés, escalopés et traités comme rognons de veau.

Chateaubriand. — En brochette avec beurre Chateaubriand et garniture vert-pré.

Gratin (au). — Dépouillés, partagés en deux, et raidis vivement au beurre. Dresser sur plat beurré un petit dôme de farce ordinaire, additionnée d'un bon tiers de duxelles sèche (40 grammes

de farce par rognon). Entourer la base d'épaisses lames de champignons crus chevalées ; incruster les demi-rognons dans la farce, en les serrant l'un à côté de l'autre, et placer, au milieu du dôme de farce, un beau champignon cannelé. Masquer de sauce gratin, saupoudrer de mie de pain, arroser de beurre et gratiner. Cordon de demi-glace autour des rognons, en sortant le plat du four ; jus de citron et persil haché sur le gratin.

Hussarde (à la). — Pour 6 rognons : 150 grammes d'oignons émincés sautés au beurre, bien rissolés, liés avec 100 grammes d'appareil duchesse relâché avec 1 demi-œuf battu. Dresser en bordure sur plat beurré, saupoudrer de chapelure et gratiner. Les rognons sautés en moitiés dans la bordure. Déglacer au vin blanc, réduire à fond ; ajouter 1 décilitre de demi-glace, 1 décilitre tomate, 1 cuillerée à café de raifort râpé, et verser sur les rognons.

Michel (à la). — Sauter au beurre 250 grammes de foie gras frais, assaisonné et fariné. Le mélanger avec sa graisse à 500 grammes de choucroute cuite et 100 grammes de truffes en dés. Dresser en dôme dans une croûte à flan cuite à blanc, et entourer de 12 demi-rognons sautés, et roulés dans la glace de viande.

Procédés divers. — CHASSEUR, CURRIE A L'INDIENNE, LIÉGEOISE, MONTPENSIER, PORTUGAISE, VINS DIVERS, etc. (Voir aux *Rognons de veau.*)

Turban (de) **à la Piémontaise**. — Dépouillés, partagés en deux, assaisonnés, sautés et dressés en couronne avec lames de truffes entre chaque morceau, sur rizotto à la piémontaise moulé en moule à savarin. Demi-glace tomatée à l'essence de truffes au milieu.

Turbigo (à la). — Dépouillés, partagés en deux, sautés, dressés en turban dans une timbale avec un ragoût de têtes de champignons et petites saucisses chipolata au centre ; saucés d'une demi-glace tomatée relevée.

Vert-pré (au). — Rognons en brochette avec beurre maître d'hôtel. Garniture cresson et pommes pailles en bouquets.

Viéville (à la). — Dépouillés, coupés en deux, assaisonnés, sautés au beurre, et dressés en couronne sur croûtons en crêtes frits. Garnir de 125 grammes de petits oignons glacés, 125 grammes de chipolatas, et 125 grammes de petites têtes de champignons. Déglaçage au madère et sauce madère autour.

SELLE

Toutes les garnitures indiquées à l'article « Baron et Double » sont applicables à cette pièce. C'est des filets de la selle que sont tirées les noisettes qui, avec les tournedos, représentent l'un des articles les plus usités du travail courant. — La selle de mouton se sert braisée ou rôtie.

Braisée. — Parée, ficelée et marquée selon le procédé général des braisages. Lorsqu'elle est à point, elle est déficelée et mise en plaque pour être glacée avec son fonds de braisage déglacé et réduit.

Nota. — La méthode de piquer les selles ou carrés destinés à être braisés ou rôtis est absolument erronée. Il est infiniment préférable, et plus dans la règle, de laisser ces pièces dans leur état naturel.

Metternich (à la). — Procéder pour le traitement et le dressage comme à la « selle de veau à la Metternich. »

Niçoise (à la). — Rôtie ou braisée. Dresser avec les pommes en bouquets sur les bouts; les haricots verts en bouquets sur les flancs, et les tomates dans les intervalles. — Jus lié.

Orientale (à l'). — Même procédé que pour la selle de veau.

Prince Orloff. — Même procédé que pour la selle de veau.

Piémontaise (à la). — Braisée et détaillée comme la « selle à la Metternich. » Reformer en enduisant les escalopes de béchamel additionnée de 100 grammes de parmesan râpé, et 100 grammes de truffes blanches râpées au litre. Napper de même sauce et glacer. Dresser en terrine sur lit de rizotto à la piémontaise. — Jus clair à part.

Surville (à la). — Traiter la selle comme ci-dessus, en supprimant les truffes. Dresser, et envoyer à part, le fonds réduit et une timbale de purée de fonds d'artichauts.

Garnitures diverses convenant à la selle.

Boulangère, Dauphine, Duchesse, Bouquetière, Bristol, Fervaal, Frascati, Hussarde, Jardinière, Japonaise, Macédoine, Milanaise, Portugaise, Provençale, Renaissance, Richelieu, Sarde, Saint-Florentin, Saint-Germain.

FILETS ET FILETS MIGNONS

Le filet de mouton désossé et roulé, se rôtit ou se braise comme l'épaule et le gigot et admet les mêmes garnitures. Les filets mignons, qui représentent véritablement le filet, se font sauter ou griller, et prennent les garnitures des noisettes et tournedos. Traités par la marinade, ils s'identifient aux filets en chevreuil. (Voir *Filets en Chevreuil*, chapitre du *Bœuf*.)

NOISETTES

(*Poids moyen : 90 grammes.*)

Toutes les formules indiquées à l'article « tournedos » peuvent être transposées à l'usage des noisettes, et il est inutile de les répéter ici. (Voir *Tournedos*, chapitre du *Bœuf*.)

CASSOULET

(*Prop. pour 1 service : 800 grammes de mouton.*)

1° Marquer en cuisson, avec la garniture ordinaire, 1 litre de haricots blancs, mis à tremper 2 heures à l'avance. Saler à raison de 4 grammes au litre d'eau, ajouter 6 gousses d'ail et 300 grammes de couennes de lard fraîches blanchies et attachées en paquet. Faire partir, écumer, couvrir, et laisser marcher doucement pendant 1 heure. Joindre alors un morceau de lard de poitrine de 300 grammes et 1 saucisson à l'ail de même poids aux haricots, et continuer la cuisson.

2° Faire revenir doucement, au saindoux, 400 grammes d'épaule de mouton désossée et 400 grammes de poitrine détaillés en morceaux pas trop gros. Égoutter la moitié de la graisse, ajouter 2 oignons hachés et 2 gousses d'ail broyées, et continuer à faire revenir jusqu'à ce que les oignons commencent à colorer. Compléter avec 1 décilitre et demi de purée de tomates et finir de mouiller à hauteur avec de la cuisson de haricots. Mettre un bouquet garni, et cuire doucement, comme un navarin.

3° Foncer terrine ou plats creux en terre avec les couennes détaillées. Dresser, en alternant par couches, le mouton, les haricots, le lard et le saucisson.

Saupoudrer la surface de chapelure, et faire gratiner doucement

au four pendant 1 heure en arrosant de temps en temps avec de la cuisson de haricots réservée.

Nota. — Pour simplifier cette méthode, dans le service de restaurant, on peut cuire le cassoulet à fond ; détailler les couennes en petits carrés ; dresser le cassoulet en terrine, *chapelurer et gratiner* au moment. Mais le résultat est moins bon.

CURRIE A L'INDIENNE

Détailler, en gros dés de 3 centimètres de côté environ, 1 kilo de chair maigre de mouton. Faire revenir au saindoux avec 100 grammes d'oignons hachés, sel, et 1 gramme de poudre de currie. Quand les oignons commencent à colorer, singer de 40 grammes de farine, et mouiller ensuite de trois quarts de litre d'eau ou de fonds. Cuire doucement pendant 1 heure et demie.

Dresser en timbale, et envoyer en même temps une timbale de riz à l'indienne.

DAUBE A L'AVIGNONNAISE

Gigot désossé, détaillé en morceaux carrés de 80 à 90 grammes. Traverser chaque morceau, et dans le sens du fil de la viande, d'un bout de lardon assaisonné de sel épicé. Mettre à mariner pendant 2 heures avec vin rouge, huile (1 décilitre par litre de vin), carottes et oignons émincés, gousses d'ail, thym et laurier, queues de persil.

Ranger en terrine tapissée de minces bardes de lard, en alternant les couches de mouton d'un semis d'oignons hachés, pointe d'ail, lard de poitrine en dés blanchi, et couennes fraîches blanchies et détaillées en petits carrés de 2 centimètres de côté, pincée de thym et de laurier pulvérisés. Assaisonner très légèrement chaque couche, et placer au centre un fort bouquet de persil, enfermant une lanière d'écorce d'orange séchée. Mouiller avec la marinade passée, compléter avec fonds pour mouillement à hauteur ; couvrir de bardes, puis fermer et luter hermétiquement la terrine. Cuire pendant 5 heures dans un four de chaleur rigoureusement égale. Se sert en terrines (petites terrines pour service de détail).

ÉMINCÉS ET HACHIS

Suivent exactement les règles d'apprêt des « Émincés de Bœuf. »

Voir au chapitre *Bœuf* (préparations diverses) les articles :

Émincés : A l'Écarlate, à la Clermont, à la Marianne, etc.

Hachis : En Bordure ; en Coquilles ; à la Fermière ; à la Grand'-Mère ; à la Polonaise ; à la Portugaise, etc.

ÉPIGRAMME

L'épigramme se compose d'une côtelette et d'un morceau de poitrine braisée taillé en cœur, panés à l'anglaise, et sautés ou grillés. Cette préparation s'applique le plus usuellement à l'agneau.

HARICOT DE MOUTON

(*Prop. pour 1 service : 2 kil. de mouton.*)

Faire rissoler au saindoux 250 grammes de lardons maigres et 300 grammes de petits oignons, et égoutter. Passer à la place 2 kil. mouton (poitrine, collet et épaule) détaillé en ragoût. Égoutter l'excès de graisse, ajouter 3 gousses d'ail écrasées, 40 grammes de farine, et laisser roussir celle-ci. Mouiller de 1 litre d'eau ; assaisonner de 8 grammes de sel et 1 gramme de poivre, et ajouter 1 bouquet garni. Cuire pendant une demi-heure ; égoutter les morceaux dans une autre casserole ; y joindre lard, oignons, 1 litre haricots blancs cuits à moitié, et passer la sauce dessus. Finir de cuire au four, et dresser en petites terrines.

IRISH-STEW (RAGOUT BLANC)

(*Prop. pour 1 service : 1 kil. 250.*)

Détailler, comme pour ragoût, poitrine et épaule désossée. Disposer les morceaux dans une casserole de grandeur proportionnée, par couches, en les alternant de pommes de terre (1 kil.) finement et régulièrement émincées, et d'oignons hachés (400 grammes). Assaisonner entre chaque couche de sel et de poivre (15 grammes de sel et 3 grammes de poivre pour la totalité). Mouiller de 3 quarts de litre d'eau ; ajouter un bouquet garni, couvrir hermétiquement, et cuire au four pendant 1 heure environ. — La pomme de terre tient lieu à la fois de garniture et d'élément de liaison, dans cette sorte de ragoût.

MOUSSAKA

Hachis de mouton, additionné de chair d'aubergine frite, lié de 2 œufs au kilogramme de hachis, d'un peu de mie de pain, oignons, champignons et persil hachés; 1 décilitre d'espagnole tomatée fortement, bien relevée et assez serrée.

Pour 1 service de 10. — Peler 2 aubergines; les émincer en grosses rondelles, assaisonner, fariner et frire à l'huile. Fendre en deux 6 autres aubergines, sur la longueur, les ciseler intérieurement, les frire, les vider de leur chair qui est ensuite hachée et additionnée à 2 fois son poids de hachis de mouton, 2 œufs, 50 grammes d'oignon, 5 grammes persil, 125 grammes champignons hachés, 1 décilitre d'espagnole tomatée. — Avec les peaux des aubergines, foncer un moule à charlotte bas, grassement beurré, garnir ce moule par couches alternées de hachis, et de rondelles d'aubergines frites. Couvrir avec les peaux d'aubergines restantes; un papier beurré sur celles-ci et cuire pendant une heure au bain-marie. Démouler, après l'avoir laissé reposer 5 minutes. Saupoudrer de persil haché.

MUTTON-PIE

Se traite exactement comme le Beefsteack-pie, en remplaçant les escalopes de bœuf par des dés de chair maigre de mouton. (Voir *Bœuf. Préparations diverses.*)

NAVARIN

Pour 1 service. — 2 kil. 500 de mouton (poitrine, collet, épaule, basses côtes) taillé en morceaux de 90 à 100 grammes, revenu vivement en plein feu avec de la graisse clarifiée. Assaisonner de 12 grammes de sel, poivre du moulin, 5 grammes de sucre en poudre (celui-ci se dépose lentement au fond de la casserole où il s'attache et caramélise; il est ensuite décomposé par le mouillement auquel il communique la couleur nécessaire en même temps qu'il donne du moelleux au fonds). Quand les viandes sont bien rissolées, égoutter presque toute la graisse, singer de 60 grammes de farine et mouiller d'un litre et demi d'eau ou de fonds. Ajouter 300 grammes de tomates fraîches ou 1 décilitre et demi de purée, 1 gousse

d'ail écrasé, 1 bon bouquet garni. Laisser cuire une heure. Égoutter ensuite le navarin sur un tamis : prendre les morceaux un à un, pour les parer et les remettre dans une autre casserole. Ajouter 300 grammes de petits oignons glacés et 30 pommes de terre tournées comme pour les pommes à l'anglaise. Passer la sauce sur le navarin après l'avoir bien dégraissée. Faites partir en ébullition. Couvrir hermétiquement, et cuire encore 1 heure. En sortant la casserole du four, la pencher d'un côté pour faciliter le dégraissage. Servir très chaud en timbale.

Navarin printanier. — Procéder comme ci-dessus. — Quand le navarin est passé, on le garnit des légumes suivants : 300 grammes oignons nouveaux, 300 grammes carottes nouvelles, 300 grammes navets nouveaux, parés, sautés à la poêle et glacés ; 500 grammes pommes nouvelles grattées, 100 grammes petits pois frais et 100 grammes haricots verts en dés, crus. Cuire le navarin 1 heure encore en arrosant souvent.

Remarquer que les légumes cuisent moins vite dans le navarin qu'à l'eau bouillante ; à moins que le four ne soit par trop chaud, ils peuvent donc cuire 1 heure dans le navarin, sans inconvénient.

PILAW DE MOUTON A LA TURQUE

Le pilaw de mouton n'est, en principe, qu'un navarin, dans lequel la tomate domine, qui se condimente de gingembre ou de safran, suivant les cas ; et où le riz remplace les légumes ordinaires du navarin. Préparé ainsi, il se prête mal aux exigences d'un service de restaurant. Aussi le prépare-t on le plus souvent comme le currie de mouton. Mais au lieu de l'accompagner de riz à l'Indienne, on le dresse au centre d'une bordure de riz pilaw. Quelquefois même le riz est servi à part, comme s'il s'agissait d'un currie.

RAGOUT DE MOUTON AU RIZ

Procéder exactement comme pour un Navarin ordinaire dans la première partie de l'opération. Remplacer la garniture par 300 grammes de riz caroline blanchi, ajouté au ragoût 30 minutes avant de servir. Le riz doit absorber la presque totalité du mouillement. Servir en timbale.

AGNEAU DE LAIT

L'agneau employé en cuisine est de deux sortes : l'agneau de lait qui n'a pas encore brouté, qui est classé parmi les Viandes blanches, et dont le type est l'agneau de Pauillac ; et l'agneau sevré, dont la chair se rapproche déjà de celle du mouton tout en étant plus tendre. — Ce dernier genre, qu'on appelle « pré-salé » à cause de la finesse de sa chair qui rappelle celle des moutons des prés salés, est employé comme le mouton et peut recevoir toutes les préparations qui conviennent à ceux-ci. Dans cette série, nous ne considérons que *l'Agneau de lait*.

BARON ET DOUBLE

Les grosses pièces d'agneau de lait doivent être poêlées et rôties plutôt que braisées, et sont garnies de préférence avec des légumes nouveaux. — L'accompagnement qui convient le mieux est le fonds même de la pièce.

Garnitures principales des Barons et Doubles.

Boulangère, Bouquetière, Brabançonne, Favorite, Frascati, Grecque, Jardinière, Louise, Montmorency, Renaissance, Richelieu.

CERVELLES

Mêmes préparations que les « Cervelles de Veau. »

CARRÉS

Les carrés d'agneau de pré-salé se traitent comme ceux de mouton. — Ceux d'agneau de lait sont poêlés ou grillés, de préférence à tout autre mode.

Cocotte (en). — Le carré raccourci et revenu au beurre est mis en terrine ovale avec 100 grammes de petits oignons glacés,

50 grammes de lardons rissolés, et 200 grammes de pommes de terre en gousses d'ail, blanchies. Arroser de beurre et cuire doucement au four.

Boulangère (à la). — Le carré raccourci est traité selon ce mode (voir *Épaule de mouton*), en tenant compte de la tendreté de la viande.

Grillé. — Écourté, beurré, assaisonné et cuit à feu doux. Saupoudrer de mie de pain quand il est à point, et faire prendre couleur.

Limousine (à la). — Poêlé en cocotte avec 20 marrons préalablement étuvés au consommé, et 100 grammes de petits oignons glacés.

Louisiane (à la). — Poêlé avec tranches de patates. Dressé avec timbales de riz autour (côté du dos, voir *Garnit.: Louisiane*), bouquet de bananes escalopées et frites de l'autre côté, et timbale de maïs à la crème à part.

Marly (à la). — Le carré raccourci et coloré au beurre est mis en terrine avec 100 grammes de beurre ; 500 grammes de pois mange-tout cassés court, pincée de sucre, 1 cuillerée d'eau et le sel nécessaire. Fermer, luter au repère et cuire à four moyen pendant trois quarts d'heure.

Printanier. — Procéder comme ci-dessus. Le carré en terrine avec les oignons, carottes et navets glacés à l'avance, les autres légumes de la garniture à cru. Fermer, et cuire au four pendant trois quarts d'heure.

Saint-Laud (à la). — Le carré revenu au beurre, étuvé en casserole avec 4 demi-artichauts de Provence (sans foin) cueillis à moitié de leur formation, et à raison de 8 demis par carré. Dresser le carré sur un lit de tomates concassées fondues, additionnées d'estragon haché, et les demi-artichauts autour.

Soubise (à la). — Carré écourté revenu au beurre et étuvé avec 250 grammes d'oignons émincés fortement blanchis, liés de 1 décilitre et demi de béchamel. Retirer le carré, passer les oignons à l'étamine, finir la Soubise avec 50 grammes de beurre, saucer le carré et glacer. Filet de glace de viande claire autour du plat.

Toscane (à la). — Carré paré de la chaîne, revenu au beurre, assaisonné et enterré au milieu d'une pomme Anna. Entre les cou-

ches de pommes de celle-ci, saupoudrer de parmesan râpé, et veiller à ce que le carré soit bien enveloppé par les pommes dessous et dessus. Bien saisir le dessous pour que le jus du carré ne puisse traverser et former un dépôt au fond du plat. Cuire comme pomme Anna ordinaire.

COTELETTES

Dans l'ordre normal des services, les côtelettes d'agneau se servent par deux, comme les noisettes. Celles d'agneau de pré-salé se préparent comme celles de mouton, et peuvent être traitées également comme les côtelettes d'agneau de lait. A moins d'indication contraire, les côtelettes d'agneau sont panées au beurre quand elles doivent être grillées, et à l'anglaise si elles doivent être sautées ; sauf, toutefois, quand, comme dans certains de leurs modes d'apprêt, elles sont garnies à nu ou farcies.

FORMULES PRINCIPALES

Bergère (à la). — Sautées, et dressées en couronne dans une cocotte en les alternant avec des tranches de jambon ou de lard bien maigre, blanchi et rissolé. Ajouter au milieu 50 grammes de beurre et la garniture ordinaire des cocottes. Couvrir, compléter la cuisson au four, et servir tel.

Bretonne (à la). — Sautées au beurre et dressées en turban. A part, timbale de purée de flageolets à la bretonne, et jus de veau lié.

Buloz (à la). — Grillées à moitié et traitées selon le mode indiqué aux « côtelettes de mouton. »

Carignan (à la). — Traitées comme les « côtelettes de mouton de ce nom. »

Champvallon (à la). — Côtes basses. Procédé indiqué aux « côtelettes de mouton. »

Charleroi (à la). — Sautées vivement, refroidies sous presse, et garnies en dôme, d'un côté, de Soubise serrée. Saupoudrer l'appareil de parmesan ; paner les côtelettes à l'anglaise, et faire colorer au beurre clarifié. — Jus lié.

Chartres (à la). — Sautées au beurre à nu. Décorées avec feuilles d'estragon blanchies, posées sur une tartelette, garnies de purée de blé vert. — Jus lié à l'estragon à part.

Châtillon (à la). — Légèrement aplaties et sautées d'un côté· Garnies en dôme d'un fin émincé de champignons sautés au beurre et lié à la béchamel serrée. Saupoudrer de fromage et glacer en finissant la cuisson. Dresser en turban avec purée de haricots verts assez serrée au milieu. Cordon de glace claire beurrée autour.

Choiseul (à la). — Sautées à moitié. Farcies d'un côté, et en dôme, avec farce à la crème, additionnée de langue écarlate et truffes. Petit anneau de langue, cannelé et mince, avec lame de truffe plus épaisse, sur chaque côtelette. Pocher à l'entrée du four, et dresser en turban avec la garniture au milieu. — Garniture : tout petits détails de : ris d'agneau, champignons cannelés, petits fonds d'artichauts bien blancs en quartiers, réunis en sauce allemande à l'essence de champignons.

Constance (à la). — Sautées à moitié et masquées en dôme de farce à la crème. Pocher à couvert pour conserver la farce excessivement blanche. — Garniture : crêtes frisées très blanches et sauce béchamel à la crème.

Crépinettes (en). — Aplatir mince, et envelopper de chair à saucisses très fine et truffée (50 grammes par côtelette). Emballer en crépine, et griller doucement. — Sauce Périgueux.

Cyrano (à la). — Sautées et dressées en turban serré, avec minces croûtons en cœurs frits. Entourer de tout petits fonds d'artichauts garnis en dôme de purée de foie gras additionnée d'un tiers d'allemande réduite, avec 4 olives de truffes à la cuillère cannelée ordinaire incrustées à moitié dans la purée. — Sauce Chateaubriand à part.

Farcies Périgueux. — Sautées à moitié, refroidies sous presse, et masquées en dôme de farce au beurre fortement additionnée de truffes hachées. Pocher à l'entrée du four et dresser en turban avec sauce Périgueux au milieu.

Henriot (à la). — Grillées, refroidies sous presse, et enrobées de Villeroy tirée d'un fonds provenant de débris d'agneau. Paner à l'anglaise, colorer au beurre, et dresser en turban. — Garni-

ture au milieu : petites têtes de champignons de prairie (si possible) étuvés avec beurre et jus de citron, et liés à la crème. Semis de persil haché très fin dessus.

Italienne (à l'). — Panées à l'anglaise avec mie de pain et parmesan râpé, et sautées. Dressées en turban, avec garniture italienne au milieu. — Sauce italienne claire à part.

Maintenon (à la). — Même procédé que pour la côtelette de mouton de ce nom.

Malmaison (à la). — Panées à l'anglaise, sautées et dressées en turban serré sur fond de pomme duchesse gratiné. Entourer de toutes petites tartelettes garnies, les unes de purée de lentilles et les autres de purée de pois frais, en les alternant de petites tomates farcies entières. — Sauce demi-glace claire ou jus lié à part.

Maréchale (à la). — Panées à l'anglaise, sautées et dressées avec belle lame de truffe sur chaque. Pointes d'asperges au milieu.

Marie-Louise (à la). — Panées et sautées. Dressées en turban serré avec les fonds garnis autour. Jus lié.

Milanaise (à la). — Panées à la milanaise et sautées. — Garniture milanaise au milieu et sauce tomates claire à part.

Minute (à la). — Sautées à nu et vivement. Passer 25 grammes d'échalotes hachées dans le beurre de cuisson, déglacer avec demi-décilitre vin blanc ; réduire et ajouter 1 décilitre de demi-glace, filet de jus de citron, 1 cuillerée de glace, persil et ciboulettes hachés. Verser au milieu des côtelettes.

Mirecourt (à la). — Sautées à moitié, épongées et masquées à plat de farce à la crème. Pocher à couvert, et dresser en turban avec purée d'artichauts à la crème au milieu. Velouté à l'essence de champignons à part.

Morland (à la). — Légèrement aplaties et panées à l'œuf et aux truffes finement hachées. Sautées et dressées en turban avec purée de champignons au milieu. — Cordon de glace beurrée autour.

Mousquetaire (à la). — Traitées comme les côtelettes de mouton ainsi dénommées.

Navarraise (à la). — Grillées d'un côté, et garnies en dôme

d'un appareil composé de : 150 grammes jambon, 150 grammes champignons et 15 grammes de poivron rouge haché, lié avec 1 décilitre et demi de béchamel à l'essence de champignons réduite. Saupoudrer de fromage râpé, finir de cuire en gratinant et dresser sur demi-tomates sautées à l'huile. — Cordon de sauce tomates autour.

Nelson (à la). — Grillées d'un côté ; refroidies sous presse et garnies en dôme du côté cuit avec farce panade à la crème additionnée d'un tiers de Soubise serrée. Saupoudrer de mie de pain très fine et finir de cuire en glaçant. — Sauce madère claire.

Orsay (à la d'). — Sautées à nu, glacées et dressées en turban avec, au milieu, 150 grammes champignons, 150 grammes langue et 80 grammes de truffes en julienne grosse et courte, liée avec 1 décilitre et demi de velouté réduit à l'essence de truffes et de champignons.

Papillote (en). — Par le même procédé que les côtes de veau.

Périgourdine (à la). — Panées et sautées. — Sauce Périgueux avec truffes en olives dedans.

Pompadour (à la). — Par le même procédé que les côtes de mouton Pompadour.

Savary (à la). — Marinées au vin blanc 1 heure à l'avance, épongées et colorées vivement des deux côtés au beurre et huile et refroidies sous presse Farcies d'un côté de godiveau additionné de son poids de purée d'artichauts serrée, lequel est poché à l'entrée du four. Dresser sur hachis de céleri gratiné sur plat et cordon de sauce poivrade claire autour.

Soubise (à la). — Panées, sautées et dressées en turban avec purée Soubise au milieu.

Tomates (aux). — Panées, grillées et dressées en turban avec fondue de tomates à la Provençale au milieu.

Valois (à la). — Procéder comme pour « Côtelettes de mouton à la Valois. »

Villeroy (à la). — Procéder comme pour « Côtelettes de mouton à la Villeroy. »

ÉPAULES

Celles d'agneau de pré-salé se traitent comme les épaules de mouton. Quelle que soit la préparation de celles d'agneau de lait, elles ne doivent pas être désossées.

Boulangère (à la). — En tenant compte de la remarque ci-dessus et de la tendreté de la chair, procéder comme pour Épaule de mouton.

Florian (à la). — Assaisonnées, panées à l'anglaise, arrosées de beurre fondu et rôties sur grille pour éviter tout contact avec graisse et jus. Retourner de temps en temps pour uniformité de coloration. Temps de cuisson : 40 minutes. — Garniture : petites demi-laitues braisées, carottes en petites olives glacées ; petits oignons glacés, et petites pommes fondantes. — Jus clair.

Grillées. — Assaisonnées, beurrées et grillées pendant 25 minutes à feu moyen. Au bout de ce temps, saupoudrer de chapelure, arroser de beurre et faire colorer. - Jus clair à part.

Windsor (à la). — 2 épaules de pré-salé désossées, assaisonnées et farcies chacune de 400 grammes de farce au beurre additionnée de 100 grammes de duxelles sèche et persil haché. Roulées, ficelées, braisées et glacées. Découpées en tranches assez épaisses, et reformées en alternant de tranches de langue à l'écarlate. — Comme garniture : purée quelconque ou légumes nouveaux. — Accomp. : le fonds de braisage dégraissé et passé.

GIGOT

Toutes les garnitures indiquées aux Barons et Doubles d'agneau sont applicables au gigot, auquel se rattachent en outre les formules suivantes :

Chivry (à la). — Salé, fariné, enveloppé en serviette et poché à l'eau bouillante, à raison de 15 minutes à la livre. Sauce Chivry à part.

Estragon (à l'). — Traitement du Gigot d'agneau à la menthe, en remplaçant celle-ci par de l'estragon.

Liégeoise (à la). — Poêlé en cocotte ovale. Quelques instants avant de servir, ajouter dans le fonds 5 baies de genièvre écrasées et finement hachées, et 1 petit verre (verre à liqueur) de genièvre flambé.

Menthe (à la). — Braisé comme autre pièce avec petit bouquet de menthe. — S'accompagne de son fonds réduit additionné de menthe blanchie et hachée.

Sous la Cendre. — Coloré au four pendant 10 minutes. Piler une truffe avec 50 grammes de lard gras bien frais ; passer au tamis et mélanger à 500 grammes de chair à saucisses fine et blanche. Entourer le gigot avec cette farce et l'emballer en crépine. L'enfermer ensuite dans une abaisse de pâte ferme (farine détrempée à l'eau chaude) ; ménager une ouverture dessus et cuire 1 heure et demie à four moyen. En le sortant du four, introduire dans l'intérieur 1 décilitre et demi de sauce Périgueux.

LANGUES ET PIEDS

Se traitent comme les Langues et Pieds de Mouton.

POITRINE

Indépendamment de son emploi habituel pour les Épigrammes, elle se sert selon les différents modes expliqués à l'article « Poitrine de Mouton. »

RIS D'AGNEAU

Sont, selon les cas, élément principal de préparation, ou élément auxiliaire. Cloutés aux truffes et braisés à blanc, ils constituent un accompagnement de la volaille. — Toutes les formules d'apprêt qui conviennent à cet article ayant été décrites dans les séries précédentes, il suffit d'en établir un simple résumé :

Attereaux, Brochettes, Coquilles a la Parisienne, Coquilles au Gratin, Côtelettes, Cromesquis divers, Croquettes, Croustades, Mazagran, Paté chaud, Vol-au-Vent.

Nota. — Pour la formule du Vol-au-Vent de Ris d'Agneau, voir aux *Entrées mixtes*.

SELLE

La selle d'agneau de pré salé se traite d'après les mêmes formules que celle de mouton.

La selle d'agneau de lait, d'après les procédés indiqués à la selle de veau, en tenant compte de la différence de proportions des pièces. Elle se prépare en outre d'après les deux modes ci-dessous qui lui sont particuliers.

Grecque (à la). — La selle parée en tenant les bavettes un peu longues. A chaque extrémité de la selle, ajuster en les cousant deux peaux levées sur des poitrines d'agneau, et de mêmes dimensions que celles des bavettes, de façon à former un carré parfait. Renverser la selle sur le dos ; garnir l'intérieur de 500 grammes de riz à la grecque tenu ferme de cuisson ; rapprocher vers le centre, pour les coudre, peaux de bavettes et peaux rapportées, de manière à enfermer hermétiquement le riz. — Braiser, et dresser sur plat avec le fonds de braisage passé et dégraissé.

Washington (à la). — Opérer exactement comme ci-dessus, en remplaçant le riz par du maïs.

NOTA. — Ces selles peuvent également s'accompagner de garnitures de légumes verts qui sont servies à part.

NOISETTES

Sont, comme celles de mouton, susceptibles de recevoir tous les apprêts décrits pour les Tournedos. (Voir chapitre du *Bœuf*.)

QUARTIER

Partie comprenant le gigot et une moitié de la selle. Son traitement est le même que celui du gigot.

PRÉPARATIONS DIVERSES DE L'AGNEAU

BLANQUETTE

Procéder comme pour la blanquette de veau, en réduisant le temps de cuisson de trois quarts d'heure. Les différentes formules de blanquettes décrites au chapitre Veau, sont applicables à l'agneau.

CRÉPINETTES (D') A LA LIÉGEOISE

Hacher 800 grammes de chair maigre d'agneau, dénervée, et y ajouter : 300 grammes de mie de pain ramollie au lait et bien exprimée ; 100 grammes d'oignons hachés fin, passés au beurre et tombés au consommé ; 2 baies de genièvre écrasées et hachées ; 10 grammes sel et 1 gramme poivre blanc. Bien mélanger ; diviser en dix parties et envelopper de crépine trempée. Cuire les crépinettes au beurre clarifié ; dresser avec le beurre de cuisson, et servir en même temps une timbale de purée de pommes.

CURRIE D'AGNEAU

Se traite comme celui de mouton, en tenant compte de la tendreté de chair pour le temps de cuisson.

ÉMINCÉS ET HACHIS

Ceux d'agneau de pré-salé se traitent selon les formules établies pour ceux de mouton.

Ceux d'agneau de lait comme les Émincés et Hachis de volaille.

ÉPIGRAMMES

L'épigramme comporte : 1 côtelette panée à l'anglaise, et un morceau de poitrine braisée, désossée, refroidie sous presse, détaillée de la forme de la côtelette, ou en cœur allongé, et panée à l'anglaise. Côtes et poitrines se sautent ou se grillent, et sont dressées en les alternant. — Les épigrammes s'accompagnent de pu-

rées principalement, ou d'une garniture de légumes. — Elles peuvent se servir aussi :

A la Chicorée, Macédoine, Maréchale, Petits Pois, Pointes d'Asperges, Vert-Pré, etc.

IRISH STEW ET PILAW A LA TURQUE

Même procédé que pour le mouton, en observant la différence de temps pour le traitement.

Sautés.

Chasseur (au). — Même procédé que pour le sauté de veau.

Forestière (à la). — Se traite comme le poulet sauté à la forestière. (Voir série de la *Volaille*.)

Printanier. — Traitement, sauf différence de temps, du navarin printanier.

Nota. — Deux remarques s'imposent pour tous les genres de sautés d'agneau de lait : 1° Le temps de cuisson ne doit pas dépasser trois quarts d'heure ; 2° la sauce de ces préparations doit être très courte.



CHARCUTERIE

QUATRIÈME SÉRIE : **PORC**

CARRÉ

(*Prop. pour 1 service : 1 kil. 400 grammes.*)

Est généralement rôti et servi avec une purée quelconque ou une garniture de légumes et une sauce relevée. — Le jus d'accompagnement doit toujours provenir du déglaçage de la plaque à rôtir, et être tenu un peu gras.

Choucroute (à la). — Le carré rôti vert-cuit, est tenu à l'étuve pendant 1 heure. Arroser la choucroute avec la graisse du carré, pendant la dernière heure de son temps de cuisson, et retirer l'excès de graisse au moment de servir.

Choux rouges (aux). — Carré rôti. Garniture de choux rouges étuvés ou à la flamande. (Voir *Légumes.*)

Choux Bruxelles (aux). — Carré rôti. Les choux cuits aux trois quarts, et finis en les étuvant dans la graisse de cuisson du carré.

Marmelade (à la). — Carré rôti. Marmelade de pommes douces très peu sucrée à part. — Accomp. : le jus du carré un peu gras

Paysanne (à la). — Le carré rôti, entouré de 1 kilo de pommes de terre et 400 grammes d'oignons en quartiers. Assaisonner, et cuire au four en arrosant souvent avec la graisse de cuisson.

Purées diverses (aux). — Lentilles, Oignons, Pois cassés, Pommes de Terre, etc.

Sauces diverses. — Charcutière, Hachée, Piquante, Robert, Tomates, etc. (plat bordé de cornichons).

Soissonnaise (à la). — Aux trois quarts de la cuisson du carré, l'entourer de 1 litre et demi de haricots blancs cuits bien égouttés, et finir de cuire ensemble, en arrosant souvent.

CERVELLES

Traitement des Cervelles de Bœuf et de Veau.

COTES

Charcutière (à la). — Panées et grillées. Sauce charcutière au milieu, et purée de pommes à part.

Flamande (à la). — Sautées vivement des deux côtés ; mises en plat avec 100 grammes de pommes douces pelées et émincées grossièrement par côte. Finir de cuire ensemble.

Grand'mère (à la). — La chair des côtes hachée et additionnée de : 200 grammes beurre, 100 grammes d'oignons hachés passés au beurre, 1 œuf, 15 grammes sel, 3 grammes poivre et 1 gramme de muscade au kilo. Reformer les côtes avec os à chacune ; envelopper en crépine et griller doucement. Purée de pommes avec, ou à part.

Milanaise (à la). — Panées à la milanaise et sautées. Garniture à la milanaise au milieu, et sauce tomates à part.

Panées. — Se panent au beurre pour griller, et à l'anglaise pour sauter, et sont, dans un cas comme dans l'autre, tenues minces. — Accompagnement, sauce ou purée à volonté.

Piquante (à la sauce). — Sautées ou grillées, et panées ou non. Saucer sur les côtes si elles sont sautées ou grillées à nu. Sauce à part en cas contraire, et plat toujours bordé de cornichons.

Robert (à la sauce). — Traitées comme ci-dessus, en remplaçant la sauce piquante par une sauce Robert.

Nota. — Les garnitures indiquées au « carré de porc » sont également applicables aux côtes.

ÉCHINÉE

Est la partie qui comprend les côtes de collet. Se met en carbonades, ou se rôtit comme le carré et s'accompagne des mêmes

garnitures, principalement de celles de choux braisés, farcis, gratinés, etc.

ÉPAULE

L'épaule désossée, salée, roulée et fumée, se sert comme le jambon. L'épaule salée s'emploie comme élément des potées. L'épaule fraîche se rôtit comme l'échinée ; mais, en tout cas, cette partie du porc est trop ordinaire pour paraître ailleurs que sur une table de famille.

FILET

Est usité comme entrée de déjeuner. — Comprend la partie qui va de l'extrémité du jambon aux premières côtes, et se prépare comme le carré de porc. — Il fournit aussi les noisettes et le filet mignon qui se traitent comme les côtes de porc.

FOIE

N'est que peu estimé et sert principalement comme élément auxiliaire des Pâtés, Terrines, etc.

Ses apprêts spéciaux et principaux sont : A LA BOURGEOISE, ITALIENNE, MOISSONNEUSE, VIN ROUGE, etc. (Voir *Foie de Veau*.)

JAMBE FARCIE OU ZAMPINO

Est un produit spécial de la charcuterie italienne. — Se poche comme un jambon, et enveloppé d'une serviette pour prévenir les éclatements. — Se sert chaud avec sauce madère ou tomates, garniture de choux bouillis, braisés ou gratinés, et principalement avec de la choucroute.

JAMBON

Le temps de cuisson des jambons varie selon leur provenance et leur qualité. On compte en moyenne 40 minutes au kilo pour un Yorkshire extra ; temps qui est également celui des jambons de Hambourg ou de Westphalie, tandis que les jambons doux de Bohême et d'Espagne ne demandent guère que 30 minutes.

Principe de traitement : Le York est celui qui est le plus employé et le plus fin. — Après 6 heures de trempage, il est brossé, désossé (os du quasi) et marqué en cuisson à grande eau froide, sans aucun assaisonnement ni accompagnement aromatique. L'ébullition étant prise est maintenue ensuite en simple frémissement, de façon à ce que la cuisson se fasse en *pochant*.

Le jambon est, autant que possible, refroidi dans sa cuisson.

S'il est destiné à être braisé, il est retiré une demi-heure avant la fin de sa cuisson ; dépouillé, débarrassé de son excès de graisse, et mis en braisière qui le contienne juste, avec une demi-bouteille de vin fumeux, soit madère, porto, xérès, chypre, etc., selon sa destination. La braisière étant fermée hermétiquement, le jambon est mis au four pendant une heure, et retourné de temps à autre. — S'il doit être présenté, on le glace au dernier moment. — Son accompagnement le plus ordinaire est une demi-glace corsée, claire, additionnée d'une partie de son fonds de braisage dégraissé.

FORMULES USUELLES

Bayonnaise (à la). — Poché, paré, braisé et glacé. — Préparer un riz pilaw avec 500 grammes de riz, 125 grammes d'oignons hachés, et 1 litre et demi de consommé. A mi-cuisson, ajouter : 300 grammes tomates concassées, 20 têtes de champignons et 20 chipolatas colorées au beurre. Dix minutes avant de servir, arroser le riz de 125 grammes de beurre noisette et étuver à part. Servir ce riz en même temps que le jambon. - Accomp. : sauce madère.

Bourguignonne (à la). — Poché d'abord puis braisé ensuite en très fine mirepoix additionnée de moitié épluchures de champignons, et mouillée au Pouilly. — Garniture de mousserons (ou champignons) en gros émincés, sautés au beurre, et ajoutés en sauce demi-glace, additionnée du fonds de braisage passé avec pression, pour obtenir l'essence de la mirepoix.

Chanoinesse (à la). — Poché et braisé au vin blanc avec épluchures de champignons. Garniture de grosses nouilles fraîches, liées au beurre et purée Soubise, et additionnées d'une julienne de truffes. — Accomp. : demi-glace avec réduction du fonds de braisage.

Choucroute (à la). — Poché. — S'il est servi entier : choucroute braisée, pommes à l'anglaise fraîchement cuites, et sauce

demi-glace au vin du Rhin à part. — S'il est servi découpé : tranches dressées en turban ; choucroute au milieu ; pommes en bordure ou en bouquets, et la sauce à part.

Endives (aux). — Ce qui, en France, s'appelle « endives » se dénomme en Belgique « chicorée de Bruxelles. » On appelle endives une variété d'escarole qui se traite par le braisage, et qui convient particulièrement comme garniture de jambon. (Voir *Légumes.*) — Accomp. : sauce madère claire.

Épinards (aux). — Braisé. — Les épinards peuvent être traités à l'anglaise, ou selon le mode ordinaire. — Accomp. : sauce madère.

Financière (à la). — La cuisine moderne n'admet guère comme garnitures de jambon que les légumes et farinages, tandis que l'ancienne cuisine lui appliquait couramment les garnitures Financière et Godard. — Le jambon servi avec l'une de ces garnitures est braisé, et son fonds est en partie ajouté à la sauce.

Fitz-James (à la). — Poché, braisé au madère, et dressé avec timbales de rizot tomaté, et champignons farcis. — Garniture de crêtes et rognons à la sauce madère, additionnée d'une partie du fonds de braisage.

Fèves de marais (aux). — Jambon braisé. — Garniture de fèves bien fraîches dérobées, liées au beurre et additionnées de 7 à 8 grammes de sarriette par livre. — Accomp. : fonds de braisage dégraissé.

Frais, braisé ou rôti. — Le jambon frais se traite comme une noix de veau. Braisé, le temps de cuisson peut se compter à raison de 40 minutes au kilo ; rôti au four, à raison de 35 minutes. — Garnitures : purées, farinages ou légumes verts. — Accomp. : le fonds de braisage légèrement lié.

Laitues (aux). — Poché et braisé au madère. Garniture de laitues braisées autour ou au milieu, selon que le jambon est servi entier ou découpé. — Accomp. : demi-glace claire.

Maillot (à la). — Poché, braisé, glacé et entouré de la garniture *dito* (voir *Garnitures*), dressée en bouquets détachés. — Accomp. : jus lié additionné d'une partie du fonds de braisage.

Milanaise (à la). — Traité comme ci-dessus. — A part : garniture à la milanaise et demi-glace fortement tomatée.

Muskau (à la). — Traité comme ci-dessus. — Dressé avec entourages de rissoles d'épinards à la langue écarlate, de formes diverses. — Accomp. à part : émincé de truffes fraîches en sauce financière.

Sous la cendre. — Jambon poché à moitié, dépouillé, paré, recouvert d'une matignon épaisse, et enfermé dans une abaisse de pâte à l'eau chaude, bien soudée, en ménageant une ouverture sur le dessus. Compléter la cuisson au four. Au bout de 1 heure et demie, introduire du madère dans l'intérieur, autant qu'il en peut tenir. Reboucher l'ouverture et finir de cuire. — Dresser sur serviette et envoyer sauce madère à part.

Nota. — Les jambons de Prague se prêtent très bien à ce genre de préparation.

JAMBONNEAU

Se prépare le plus souvent pour froid. — Quand il doit être servi chaud, il est cuit avec la garniture qui lui est destinée, comme Choucroute, Pois cassés, Lentilles, etc. (Ces derniers sont passés en purées).

MOUSSES ET MOUSSELINES CHAUDES DE JAMBON

Ces deux préparations ressortent du même apprêt, et se différencient en ce sens que la *mousse* est moulée par service ; tandis que les *mousselines*, sont moulées à la cuiller et traitées, en somme, exactement comme les quenelles. La mousse représente ordinairement un service de 10 personnes, et les mousselines se font à raison de 1 ou 2 par couvert.

Appareil : L'appareil des mousses et mousselines relève, quel que soit son élément de base, d'une formule invariable ; et ses proportions sont toujours les mêmes (voir à la série des *Farces*, chap. des *Garnitures*) et, ici, il convient de tenir compte du degré de salaison de la chair, pour régler l'assaisonnement. — On doit également, s'il y a lieu, aviver avec quelques gouttes de carmin, la teinte de l'appareil, qui doit être d'un rose pâle franc.

TRAITEMENT DE LA MOUSSE

Couler l'appareil en moules hauts cylindriques beurrés, et mettre au bain-marie.

Le temps de pochage varie nécessairement selon la contenance des moules, et peut être fixé à 40 minutes par mousse en moule de 1 litre pochée au bain, à couvert, et sans ébullition.

L'à-point de pochage se constate lorsque l'appareil commence à monter dans le moule et à augmenter de volume.

Elle est alors retirée, laissée en repos pour tassement pendant 5 minutes, puis renversée sur plat, et le moule est enlevé au bout de 2 minutes, après avoir épongé le liquide qui a pu couler sur le plat.

ACCOMPAGNEMENTS USUELS DE LA MOUSSE DE JAMBON

Les mousses de jambon n'admettent en général que les sauces brunes corsées et moelleuses, au madère, au marsala, etc. — Les garnitures sont : ou de légumes comme la Saint-Mandé ou la Maillot; ou de garnitures saucées comme la financière.

MOUSSELINES

Alexandra (à l'). — Moulées à la cuiller ou à la poche et dressées en plaque beurrée ; décorées d'un mince losange de chair de jambon et d'un losange de truffe, et pochées. Égoutter et dresser sur plat ; masquer d'une sauce allemande à l'essence de jambon additionnée de 100 grammes de parmesan au litre, et glacer. — Garnit. : pointes d'asperges au beurre.

Florentine (à la). — Traitées comme ci-dessus dans la première partie de l'opération. — Égouttées et dressées sur une assise d'épinards en feuilles passés au beurre ; saucées et glacées comme les mousselines Alexandra.

Hongroise (à la). — Les mousselines (l'appareil assaisonné au paprika) sont masquées d'une sauce hongroise et glacées. — Garniture hongroise sans pommes.

Petits pois (aux). — Procéder exactement comme pour les mousselines Alexandra. — Remplacer la garniture de pointes d'asperges par des petits pois fins liés au beurre.

SOUFFLÉS DE JAMBON

L'appareil des soufflés de jambon se fait à cuit ou à cru. L'appareil à cru s'adopte pour les grands services. Il a l'avantage de

pouvoir s'apprêter un peu à l'avance et d'attendre quelques minutes quand ils sont cuits, sans qu'il en résulte trop de dommage.

Appareil de soufflé de jambon à cuit : Pour 1 kilo d'appareil : 500 grammes de maigre de jambon pilé avec 3 cuillerées de béchamel froide. Passer au tamis, recueillir la pâte dans un sautoir et y ajouter 2 décilitres de béchamel à l'essence de jambon, bien crémeuse et bouillante.

Lier hors du feu avec 5 jaunes, et compléter avec 7 blancs montés bien fermes.

Appareil à soufflé de jambon à cru : Exactement le même apprêt en : 1° remplaçant le jambon cuit par du cru ; 2° ne le chauffant pas trop en le liant à la béchamel ; 3° observant qu'il lui faut quelques minutes de cuisson de plus qu'au précédent.

MODES DIVERS

Soufflés (de) **Alexandra**. — Selon les dimensions de l'ustensile employé pour le soufflé, disposer dans l'appareil, en le dressant, une ou deux couches de pointes d'asperges liées au beurre. Une belle lame de truffe dessus, et conduite ordinaire des soufflés.

Soufflés (de) **à la Carmen**. — Disposer dans l'intérieur 2 couches de tomate concassée, fondue et serrée. Semis de piment rouge en julienne courte sur la surface.

Soufflés (de) **à la Gastronome.** — Introduire dans le soufflé, en le montant, 3 couches de morilles sautées. Semis de truffe hachée sur la surface, et boule de truffe au centre.

Soufflés (de) **à la Milanaise**. — Disposer dans l'intérieur deux minces couches de garniture milanaise. Ranger à la surface en les incrustant légèrement quelques petits tronçons de macaroni au beurre, et saupoudrer de fromage.

Soufflés (de) **à la Périgourdine.** — Garnir l'intérieur de 3 lits de lames de truffes enrobées de glace de viande. Semis de truffes hachées sur la surface.

LANGUES

Sont susceptibles de recevoir toutes les préparations indiquées aux « Langues de Veau. »

OREILLES

Elles doivent être bien flambées et nettoyées à l'intérieur. — Se marquent en cuisson à l'eau salée à raison de 8 grammes au litre, avec garniture de marmite, si elles doivent être servies au naturel ou avec sauce. — Si elles doivent être accompagnées de Choucroute, Choux a la Flamande ou Lentilles, elles sont cuites avec ces garnitures. — Si elles sont servies « à la flamande, » le lard est supprimé de la garniture ; si elles sont servies aux lentilles, celles-ci sont mises en purée après cuisson.

Oreilles (de) **à la Rouennaise**. — Les cuire comme pour être servies au naturel et les séparer sur le travers, de façon à avoir la partie épaisse d'un côté et la partie plate de l'autre. Hacher la partie épaisse, couper l'autre en morceaux et faire mijoter le tout pendant 1 demi-heure dans 1 décilitre et demi de demi-glace au madère. — Laisser refroidir, retirer les morceaux et mélanger, au hachis saucé, 700 grammes de chair à saucisses et 5 grammes de persil haché. Diviser en parties du poids de 100 grammes, les rouler en boules en ajoutant un morceau d'oreille dans chacune, emballer en crépine, donner la forme d'une crépinette ordinaire, et faire griller. Aux trois quarts de la cuisson, les paner au beurre et finir de cuire en les colorant. — Accomp. : sauce madère.

Oreilles (de) **Sainte-Menehould**. — Les oreilles étant cuites, les partager en deux sur la longueur. Moutarder légèrement la surface, paner au beurre et griller. Se servent nature ou avec purée de pommes.

PIEDS

Peuvent se traiter d'après les différents procédés appliqués aux oreilles; mais se servent particulièrement panés et grillés, ou truffés.

Pieds (de) **panés**. — Les arroser de saindoux ou de beurre fondu, et les faire griller doucement. Servir nature ou avec purée de pommes.

Pieds (de) **truffés**. — Les arroser de beurre fondu, et les griller très doucement pour que le calorique les pénètre bien. — Accompagner d'une sauce Périgueux.

Nota. — La garniture qui convient le mieux aux pieds de porc est la purée de pommes.

QUEUES

Se traitent en cuisson comme les oreilles et sont grillées après avoir été panées au beurre. — S'accompagnent d'une purée ou garniture quelconques.

ROGNONS

Peuvent être apprêtés selon les diverses formules exposées à l'article « Rognons de Veau. »

TÊTE

Est généralement réservée pour préparations froides, mais peut aussi se servir chaude selon les divers modes indiqués aux « Oreilles. »



PRÉPARATIONS DIVERSES DU PORC

ANDOUILLES ET ANDOUILLETTES

Les andouilles, étant généralement préparées à cru, doivent être cuites d'abord à l'eau légèrement salée et pendant un temps qui est déterminé par leur grosseur. Elles se traitent ensuite par la grillade.

Les andouillettes s'achetant toutes prêtes, sont simplement ciselées ou grillées et, autant que possible, emballées dans un papier beurré ou graissé au saindoux. — Garniture usuelle : purée de pommes de terre.

Andouillettes à la Bourguignonne. — Émincer 1 kilo

d'andouillettes en rondelles de 1 centimètre d'épaisseur. Les sauter à la poêle avec beurre et saindoux brûlants. Quand le rissolage est à point, égoutter la graisse et la remplacer par 100 grammes de beurre d'escargots bien assaisonné. Sauter hors du feu pour dissolution et mélange du beurre, et servir en timbale.

Andouillettes à la Lyonnaise. — Détailler et sauter comme ci-dessus. Ajouter 200 grammes d'oignons émincés sautés au beurre, 5 grammes de persil haché, jus de citron ; tenir l'assaisonnement relevé et servir en timbale.

BOUDINS

Bien que les boudins s'achètent généralement préparés, il ne nous semble pas inutile d'en indiquer quelques apprêts :

Boudin blanc ordinaire. — Prop. : 250 grammes chair maigre de porc ; 400 grammes de lard gras frais et 50 grammes de graisse de foie gras ou de foie gras frais. Hacher, piler, passer au tamis et remettre dans le mortier pour ajouter : 2 œufs frais ; 1 décilitre de crème ; 50 grammes d'oignon haché très fin et cuit à blanc ; 15 grammes de sel ; 2 grammes de poivre blanc, pincée de muscade. Entonner en boyaux sans trop les emplir, ficeler et pocher.

Boudin blanc de volaille — Prop. : 500 grammes de blanc de volaille, 400 grammes de lard frais, 100 grammes d'oignons hachés passés au beurre avec fragments de thym et de laurier ; 15 grammes sel ; 2 grammes poivre ; muscade ; 12 blancs d'œufs. Piler volaille, lard, etc. ; ajouter l'assaisonnement, puis les blancs, par parties, et en travaillant vigoureusement. Passer au tamis, remettre au mortier, et ajouter 6 décilitres de lait bouilli et refroidi. Entonner en boyaux, ficeler et pocher.

Boudin noir. — Prop. : 500 grammes de panne fraîche détaillée en gros dés ; 4 décilitres de sang de porc ; 1 décilitre de crème ; 2 œufs ; 200 grammes d'oignons hachés et passés au saindoux ; 20 grammes de sel ; 3 grammes de poivre ; 1 gramme feuilles de serpolet et 1 feuille de laurier hachés, 1 gramme d'épices. Réunir en terrine : panne à moitié fondue, sang, crème, oignons, assaisonnement, œufs. Bien mélanger et entonner en boyaux.

Pochage des boudins : Les plonger à l'eau frémissante aussitôt prêts (température : 95 à 98°). L'appareil doit être bien homogène pour ne pas se décomposer en pochant, et il importe de ne pas remplir complètement les boyaux, parce que l'appareil gonfle en pochant. Pendant le pochage, piquer avec une épingle ceux qui viennent à la surface, parce qu'ils contiennent de l'air qui, en s'échauffant, provoquerait l'éclatement du boyau. Temps de pochage : 20 minutes environ. Retirer avec précaution et ranger les boudins sur clayons pour les faire refroidir.

Boudin noir à l'Anglaise. — Boudin ordinaire dont l'appareil est additionné, au litre, de 200 grammes de riz cuit au gras et tenu un peu ferme.

Boudin noir à la Flamande. — Boudin noir édulcoré avec 100 grammes de cassonade, et additionné de 60 grammes de raisins de Corinthe et autant de Smyrne trempés au kilo d'appareil. Se grille, et s'accompagne d'une marmelade de pommes peu sucrée.

Boudins noirs à la Lyonnaise. — Se traitent exactement comme les andouillettes à la Lyonnaise.

Boudins noirs à la Normande. — Boudins escalopés, sautés au beurre et additionnés de pommes douces, pelées, émincées, sautées au beurre également.

Boudins blancs grillés. — Les piquer légèrement, mais ne pas les ciseler. Griller doucement en feuille de papier beurrée.

Boudins de volaille grillés. — Les piquer légèrement et ne pas les ciseler. Griller doucement en feuille de papier beurrée.

CARBONADES

Se prennent dans le collet, se taillent très minces, et sont généralement sautées. Se garnissent comme les côtelettes. C'est cependant la préparation à la Flamande qui leur convient le mieux.

CRÉPINETTES

Appareil à crépinettes ordinaires. — 1 kilo de chair à saucisses fine 15 grammes persil haché et petit verre de cognac.

Appareil à crépinettes truffées. — 1 kilo de chair à saucisses fine, 125 gr. de truffes hachées, 2 cuillerées de cuisson de truffes. Diviser en parties du poids de 100 grammes, et emballer en crépine en leur donnant une forme rectangulaire.

Crépinettes truffées. — Les griller en recueillant autant que possible la graisse qui en découle pour arroser la purée d'accompagnement. Sauce Périgueux.

Crépinettes Cendrillon. — Crépinettes truffées enveloppées dans deux papiers graissés superposés, enfermées sous une couche de cendres couverte de braises allumées. Le temps de cuisson par ce mode est de 20 minutes pour une crépinette du poids de 100 grammes. Au moment de servir, retirer des cendres, enlever le premier papier et servir dans le second. Ceci était le procédé d'autrefois. Aujourd'hui on opère ainsi : enfermer la crépinette dans une abaisse de pâte à pâté, dorer, rayer et cuire 20 minutes à four moyen.

La première méthode est à préférer, parce qu'elle répond mieux à la dénomination.

ÉMINCÉS ET HACHIS

Suivent la règle d'apprêt qui a été indiquée pour ces sortes de préparations.

FRICADELLES

Proportions et procédé décrits aux « Fricadelles de Bœuf. »

GAYETTES

Sont un genre de crépinettes au foie très usité par la cuisine provençale.

Prop. : 500 grammes de foie de porc, 500 grammes de graisse d'intestin ou de lard frais, 10 grammes d'ail broyé, 20 grammes de sel, 2 grammes de poivre et 1 gramme d'épices. Couper en petits lardons foie et graisse, déposer sur un plat, et saupoudrer avec l'assaisonnement.

Diviser en parties du poids de 100 grammes ; envelopper en crépine ramollie à l'eau tiède comme crépinettes ordinaires, entourer de quelques tours de fil, et ranger en plaque beurrée. Arroser de saindoux et cuire au four pendant une demi-heure environ.

Se servent généralement froides.

PATÉ DE PORC A L'ANGLAISE. (*Hot Porck pie.*)

Ranger dans le fond et sur les parois d'un *pie dish* (plat spécial à pâté) 400 grammes de jambon cru en tranches. Garnir le plat de 600 grammes d'escalopes de porc frais, assaisonnées de sel et poivre et saupoudrées de : 50 grammes de duxelles sèche, 5 grammes de persil et 1 gramme de sauge hachés ; 600 grammes de pommes de terre crues émincées et 100 grammes d'oignons hachés, en alternant escalopes et pommes. Mouiller de 1 décilitre et demi d'eau ; couvrir avec une abaisse de pâte à foncer ou de rognures de feuilletage ; dorer et décorer avec quelques détails de pâte et cuire pendant 2 heures et demie environ à four moyen.

PETIT SALÉ

Ne demande aucune autre préparation qu'une cuisson prolongée à l'eau, et sans sel. Se sert avec un peu de sa cuisson et, à part, une garniture de choux bouillis, braisés, ou purée de pommes. Il peut être cuit avec les choux après avoir été blanchi au préalable pour lui enlever l'odeur de saumure qu'il communiquerait à la garniture.

PORC BOUILLI A L'ANGLAISE

Porc salé (épaule et poitrine de préférence) cuit en marmite avec la garniture ordinaire du bœuf bouilli, augmentée de panais anglais. Se sert entouré des légumes de cuisson, et accompagné d'un pudding aux pois.

Pudding aux pois : 500 grammes de purée de pois additionnée de 100 grammes de beurre, 3 œufs et assaisonnement ordinaire. Se poche au steam ou au bain-marie, en moule à pudding ordinaire. Peut aussi être enfermé en serviette beurrée et farinée, et cuit avec le porc.

SAUCISSES

Anglaises. — Les plus renommées sont celles de Cambridge. On les prépare comme les saucisses francaises. Sont souvent servies au Breekfast comme accompagnement du lard. On les sert également avec la volaille rôtie, comme dindonneaux, poulets, etc. (Leur assaisonnement est souvent excessif.)

Choux (aux). — Sont grillées ou pochées. Si elles sont pochées leur graisse de cuisson est ajoutée aux choux. (Choux verts généralement.) Se servent aussi avec choux rouges à la flamande, ou simplement braisés.

Francfort (de). — Pochées à l'eau bouillante et à couvert pendant 10 minutes. Une plus longue cuisson leur fait perdre de leurs qualités. Peuvent se servir nature, avec raifort râpé et purée et pommes à part. — Garniture usuelle : choucroute.

Garnitures diverses. — Purée de pommes, Purée de pommes gratinée, Purée de pois, Purée de lentilles, etc.

Marmelade (à la). — Pochées au four et arrosées avec le jus de déglaçage. Timbale de marmelade de pommes peu sucrée à part.

Pudding à l'Anglaise (en). — Foncer un moule à pudding avec pâte à pudding. (Voir *Beefsteak pudding*.) Ranger dans l'intérieur des saucisses anglaises tournées en chipolatas, blanchies fortement, et rafraîchies. Saucer à couvert avec sauce oignons à brun. Couvrir avec la même pâte, emballer en serviette beurrée et farinée, et cuire pendant 2 heures et demie à l'eau bouillante.

Rizotto (de). — Raidir les saucisses au beurre; les diviser en tronçons de 5 centimètres de long, et finir de les cuire au beurre avec 100 grammes de truffes en lames. Dresser au milieu d'une bordure de rizotto,

Nota. — En Italie, où ce plat est très usité, on adjoint souvent des choux hachés au rizotto.

Strasbourg (de). — Se traitent comme celles de Francfort.

Vin blanc (au). — Deux méthodes : 1° Pocher les saucisses au beurre et au four, et les dresser sur croûtons frits dans leur graisse. Déglacer au vin blanc, ajouter la demi-glace nécessaire; réduire,

beurrer légèrement et saucer. — 2° Raidir les saucisses au beurre et les pocher ensuite avec 2 décilitres de vin blanc. Réduire celui-ci ; ajouter 1 jaune d'œuf, filet de jus de citron ; monter avec 100 grammes de beurre, et compléter avec 2 cuillerées de glace de viande fondue. Verser sur les saucisses.

COCHON DE LAIT

Le cochon de lait est toujours rôti entier, farci ou non ; l'essentiel est de conduire la cuisson de façon à ce qu'elle soit à point au moment où la peau est devenue croustillante et dorée. La durée de la cuisson varie entre 1 heure et demie et 2 heures pour un cochon d'un poids moyen. S'il est farci, le temps est augmenté de 1 quart d'heure par livre de farce. Il doit être arrosé de préférence avec de l'huile pendant sa cuisson, cet élément permettant d'obtenir la peau très croustillante. — Servir en même temps une saucière de bon jus.

FARCE POUR COCHON DE LAIT

Avec le foie du cochon, apprêter une farce gratin en la tenant très saignante. L'ajouter à : son poids de chair à saucisses, 200 gr. de mie de pain trempée et exprimée, 2 œufs, 1 décilitre de fine-champagne, 3 grammes de serpolet ou de thym à défaut.

Emplir le cochon avec cette farce, le recoudre, et le mettre en forme sur plaque ou à la broche.

Cochon de lait farci et rôti à l'Anglaise. — La pièce étant garnie de la farce indiquée ci-dessous, et recousue, est couchée sur broche, arrosée d'huile et rôtie comme de coutume. — S'accompagne d'une purée de pommes, ou d'une marmelade de pommes peu sucrée, additionnée du quart de son poids de raisins de Corinthe triés, lavés, et trempés.

Farce à l'Anglaise pour cochon de lait, canards, oies, etc. — Cuire au four avec leur pelure 1 kil. 200 de très gros oignons et les laisser refroidir. Les peler et les hacher très fin ; puis les mélanger avec 500 grammes de graisse de rognon hachée, 500 grammes de mie de pain trempée et exprimée, 30 grammes de sel, 4 grammes de poivre, 1 gramme de muscade, 125 grammes de sauge blanchie et hachée très finement, et 2 œufs. Bien mélanger le tout.

VIII

RELEVÉS ET ENTRÉES DE VOLAILLE

SÉRIE DES VOLAILLES

NOTICE

Les Poulardes pour Relevés ou Entrées sont pochées ou poêlées ; parfois, mais plus rarement, elles sont braisées. Les pièces traitées par pochage sont bridées avec les pattes rentrées dans le ventre et repliées, frottées sur les filets et les cuisses avec un demi-citron, pour les conserver blanches ; et bardées ensuite pour être cuites. La composition du fonds de pochage des volailles a été donnée dans l'introduction du chapitre des sauces. L'à-point de cuisson se constate en piquant la cuisse de la volaille, et par le jus qui perle à l'orifice ; lequel doit être blanc ou à peine rosé.

Ces volailles sont quelquefois piquées ou cloutées. A cet effet, quand la pièce est bridée et citronnée, on trempe l'estomac et les cuisses dans du fonds blanc bouillant, opération qui a pour but de raffermir instantanément les chairs, et de rendre plus faciles le piquage ou le cloutage. Les éléments à employer pour cela sont : la langue écarlate ou le jambon, truffes ou' champignons et, parfois, du rouge de carottes.

Les poulardes poêlées sont bridées comme les autres, bardées pour protéger les filets pendant la première partie de la cuisson,

cuites sur fonds de braise au beurre, et à couvert, dans une casserole épaisse à bords hauts. Quand la pièce est presque cuite, on la mouille très peu : soit de fonds de volaille riche, de cuisson de truffes ou de champignons, de madère, de vin blanc ou rouge, qui sert à arroser la volaille, et qui est renouvelé au besoin en cas de réduction trop prompte. Ce fonds, dégraissé, est toujours ajouté à la sauce d'accompagnement.

Les poulardes braisées se traitent selon le mode indiqué aux principes généraux du braisage, et ne sont pas citronnées, mais bardées.

La barde ne doit couvrir que la poitrine et être assez épaisse, parce qu'elle sert à protéger l'estomac qui, sans cette précaution, serait desséché quand les cuisses seraient à point, celles-ci étant plus longues à cuire. La barde est d'absolue nécessité pour toutes les volailles pochées, poêlées, braisées ou rôties.

Riz pour volailles farcies. — Les volailles pour Relevés ou Entrées sont souvent farcies de farce ou de riz. On ajoute à l'une ou à l'autre du foie gras et des truffes en dés, ou de la langue écarlate selon les cas.

Le riz employé pour cet usage est un riz pilaw, cuit aux trois quarts seulement, additionné de 1 décilitre de crème double au litre, et de 100 grammes de graisse de foie gras ou de beurre. On lui incorpore en dernier lieu la garniture indiquée par la dénomination qui règle la marche de l'apprêt. — Ce riz gonflant encore en finissant de cuire avec la volaille, il est prudent de ne pas trop emplir celle-ci.

Nota. — Quel que soit le mode de préparation, la clavicule ou fourchette de la volaille doit toujours être retirée pour faciliter le découpage.

POULARDES

Albuféra. — La poularde farcie d'un appareil composé de 250 grammes de riz, 100 grammes de foie gras et 100 grammes de truffes en dés. Pocher, dresser, et napper la pièce d'une sauce Albuféra. Entourer de petites tartelettes cuites à blanc, garnies de truffes en petits pois levées à la cuiller, quenelles de même forme, petites têtes de champignons et rognons de coq, liés avec la même sauce. Une belle lame de langue écarlate taillée en crête de coq entre chaque tartelette.

Alexandra. — Piquée langue et truffe, et pochée. Enlever les suprêmes, et les remplacer par une farce mousseline. Lisser pour redonner la forme à la poularde, et pocher à l'entrée du four en ayant soin de couvrir d'un papier beurré. Napper de sauce Mornay; glacer, dresser, et entourer de petites tartelettes garnies de pointes d'asperges, et d'une escalope des suprêmes réservés et tenus au chaud. — Filet de glace blonde autour.

Ambassadrice. — Cloutée au truffes, enveloppée d'une Matignon maintenue par un fort papier beurré ficelé, et braisée. Lever les deux suprêmes; supprimer les os de l'estomac; emplir le vide avec une garniture de pointes d'asperges liées au beurre, disposée de façon à reformer la pièce. Escaloper les suprêmes, et les remettre en place sur la garniture. Napper d'une sauce suprême assez serrée, mais bien fine. Dresser, et entourer de ris d'agneau cloutés, braisés et glacés, alternés de bottillons de pointes d'asperges.

Andalouse. — Poêlée. — Nappée d'une sauce suprême finie avec 150 grammes de beurre de piment au litre. Entourée de piments farcis au riz et d'aubergines émincées en rondelles, farinées et sautées au beurre, alternés. Bouquets de chorizos aux deux extrémités.

Anglaise. — Cette dénomination est quelquefois appliquée à la Poularde printanière; c'est une erreur. La poularde à l'anglaise est pochée à blanc et nappée d'une béchamel à l'essence de volaille. Elle est entourée sur les côtés de tranches de langue écarlate chevalées et, aux deux bouts, de bouquets de carottes et navets tournés en boules, petits pois et céleris. Ces légumes cuits à l'anglaise; c'est-à-dire à l'eau ou à la vapeur.

Aumale (à la d'). — Cloutée aux truffes. Garnie de 250 grammes de farce mousseline additionnée de 100 grammes de truffes en dés, et braisée. Dresser, et entourer avec tartelettes de concombres et oignons de même forme, farcis d'un salpicon de langue et foie gras lié d'une demi-glace serrée. Alterner les deux éléments de la garniture et les séparer par un fleuron en feuilletage, forme crête ou demi-lune cannelée. — Accomp. : le fonds de braisage lié à l'arrow-root et fini au madère.

Aurore (à l'). — Farcie de 250 grammes de godiveau à la crème tenu ferme et additionné de 100 grammes de purée de tomates.

Pocher à blanc. — Dresser, et saucer aurore. (La farce de l'intérieur, détaillée en dés, constitue la garniture.)

Banquière. — Farcie de 200 grammes de farce mousseline additionnée de 100 grammes de foie gras en dés. — Poêler, déglacer à l'essence de truffes, et dresser. Entourer la pièce de 10 tartelettes, garnies au fond d'un salpicon de truffes et foie gras détaillés assez gros et d'une mauviette désossée, pochée au madère, entourée de 2 petites quenelles de volaille. — Sauce : le fonds additionné de même quantité de glace de volaille, et monté avec 100 grammes de beurre.

Boïeldieu. — Farcie de 150 grammes de farce mousseline et de 150 grammes de purée de foie gras. — Cloutée aux truffes et poêlée. Dresser sur un plat avec 10 boules de truffes à la cuillère, grosseur d'une noisette, en bouquet sur le devant. La garniture est complétée avec la farce de l'intérieur détaillée en gros dés. Déglacer la casserole d'un verre de sauterne ; réduire et ajouter à un peu de fonds de volaille riche. Passer, et lier à l'arrow-root.

Bouillie à l'anglaise. — Cuite par ébullition avec la garniture aromatique ordinaire, et 500 grammes de lard de poitrine. Se sert avec le lard en tranches autour. — Sauce persil à l'anglaise, et cuisson en saucière à part.

Bouquetière. — (Voir *Poularde Renaissance*.)

Céleri. — Poêlée et, en fin de cuisson, mouillée de fonds de veau corsé, dont on se sert pour saucer le céleri d'accompagnement. Celui-ci braisé avec du fonds de la volaille et dressé autour de celle-ci.

Champignons à brun. — Poêlée et déglacée avec essence de champignons. Ajouter cette réduction à la quantité voulue de fonds de veau lié pour accompagnement. — Entourer de 400 grammes de têtes de champignons cannelées.

Champignons à blanc. — Pochée et nappée d'une sauce allemande à l'essence de champignons. — Entourer de 400 grammes de têtes de champignons cannelées bien blanches.

Châtelaine. — Poêlée sans être trop colorée. Dresser et entourer de petits fonds d'artichauts étuvés au beurre et garnis de marrons concassés avec cordon de Soubise autour. Bouquet de pommes noisettes entre chaque fonds et sauce madère à part.

Chevalière. — Lever les suprêmes. Détacher les filets mignons, les parer, contiser aux truffes, façonner en anneaux et les tenir prêts sur un plat, et couverts d'un papier beurré. Les suprêmes piqués finement de deux rangs de truffes et deux rangs de langue. Détacher les cuisses en tenant la peau un peu longue ; les désosser jusqu'à 3 centimètres de la jointure, et couper la patte en biais au-dessous de celle-ci. Garnir de godiveau à la crème, fermer par une couture, et brider l'os de cuisse de façon à figurer un canard. — Pocher ces cuisses farcies dans un fonds provenant des carcasses ; pocher également, au dernier moment, suprêmes et filets mignons avec cuisson de champignons et jus de citron (quelques gouttes seulement). — Dresser cuisses et suprêmes, le long d'un croûton collé sur plat, et en les opposant ; ces derniers exhaussés par une quenelle décorée, en farce mousseline. Placer les filets mignons au-dessus des cuisses, piquer sur le croûton un hâtelet composé de truffe, crête et champignon, et garnir les intervalles, entre cuisses et suprêmes, de crêtes, rognons et têtes de champignons bien blanches. — Sauce suprême à part.

Nota. — Le dressage de ce plat se fait généralement avec bordure, en pâte à nouille, en pâte anglaise, ou bordure en argent ciselé.

Chimay (à la). — Farcie de 250 grammes de nouilles sautées au beurre et liées avec 100 grammes de farce mousseline. Poêlée doucement, dressée, et nappée d'un jus de volaille lié. Entourée de bouquets de pointes d'asperges au beurre et de nouilles sautées.

Chipolata. — Poêlée et dressée en terrine avec garniture chipolata. Mijoter 10 minutes avec la garniture avant de servir.

Chivry (à la). — Pochée à blanc et nappée d'une sauce Chivry. — S'accompagne d'une macédoine de légumes nouveaux servie à part.

Cussy (à la). — Braisée et dressée avec champignons et truffes alternés. Ici, la purée de marrons est remplacée par une purée d'artichauts. — Un rognon bien blanc entre chaque truffe et champignon.

Demi-deuil (en). — Farcie avec 200 grammes de farce mousseline et 150 grammes de purée de truffes. Glisser quelques belles lames de truffes crues entre la peau et les filets. — Barder et pocher à blanc. — Le fonds passé à la serviette est réduit, ajouté à

une sauce suprême bien blanche, et sert à napper la volaille. — La farce de l'intérieur en gros dés, comme garniture.

Demidoff (à la). — Poêlée et cuite aux trois quarts. — Entourer d'une garniture de : 200 grammes de carottes et 150 grammes de navets détaillés en croissants cannelés (emporte-pièce grandeur de 2 francs); 150 grammes de petits oignons en rouelles; 150 grammes de céleri. Le tout étuvé au beurre. — Réunir poularde et garniture en cocotte; finir de cuire ensemble et, 10 minutes avant de servir, compléter avec 100 grammes de truffes détaillées comme les carottes et navets, et 1 décilitre de fonds de volaille réduit. — Se sert telle que.

Derby (à la). — Farcie avec 200 grammes de riz additionné de 100 grammes de foie gras, et 100 grammes de truffes en dés assez gros, et poêlée.

Pour dressage: Entourer de 10 escalopes de foie gras sautées, dressées sur croûtons, et alternées de grosses truffes entières cuites au Champagne. — Accomp : le fonds dégraissé, additionné de la cuisson des truffes et 1 décilitre de jus de veau, réduit à 2 décilitres et lié à l'arrow-root.

Diva (à la). — Farcie de 200 grammes de riz, 100 grammes de foie gras et 100 grammes de truffes en dés. Pochée à blanc et nappée d'une sauce suprême au paprika. — Garniture de cèpes à la crème en même temps.

Dreux (à la). — Cloutée truffe et langue, et pochée à blanc. — Pour dressage : entourer de 4 quenelles décorées, 2 bouquets de rognons, et 2 bouquets de crêtes. — Napper la pièce d'une sauce allemande, et garnir l'estomac d'une couronne de lames de truffes.

Duroc (à la). — Farcie de 200 grammes de farce gratin additionnée de 150 grammes de langue écarlate, 100 grammes de truffes en grosse julienne et poêlée. — Dresser avec décor de larges lames de truffes sur l'estomac. — Sauce madère corsée.

Écossaise. — Farcie de 200 grammes de godiveau à la crème, additionné de 150 grammes de brunoise tombée au beurre. — Garniture de bouquets de haricots verts, et sauce Écossaise.

Édouard VII. — Farcie comme la poularde Diva et pochée à blanc. Nappée d'une sauce suprême au currie additionnée, au

litre, de 100 grammes de poivrons rouges en dés. — Garniture de concombres à la crème.

Élysée. — Farcie avec 200 grammes de farce mousseline additionnée de 125 grammes foie gras et 125 grammes truffes en dés. — Contisée aux truffes et pochée. — Dressée avec 5 truffes entières de chaque côté ; garniture de crêtes, rognons, quenelles et champignons, liée d'une sauce suprême, à chaque bout. — La même sauce à part.

Espagnole (à l'). — Farcie de 250 grammes de riz additionné de 50 grammes de piments en dés et 125 grammes de pois chiches cuits, ou de gros pois ordinaires. — Poêlée. — Nappée d'un fonds lié de volaille. — Garniture : 10 petites tomates entières grillées, alternées de bouquets d'oignons frits.

Estouffade (en). — Poêlée à moitié en casserole, et celle-ci déglacée avec 2 décilitres de fonds de veau corsé. — Foncer une terrine assez étroite avec lames de jambon, et y déposer la poularde avec 500 grammes de carottes, oignons et céleri, taillés en paysanne, passés au beurre, et assaisonnés légèrement de sel et sucre. — Ajouter le fonds, réduit à 1 décilitre ; couvrir la terrine, luter hermétiquement avec du repère, et cuire pendant 1 heure 1/4 à four assez chaud.

Estragon (à l'). — Pochée ou braisée avec mirepoix ordinaire augmentée d'un bouquet d'estragon. Dresser la poularde, et décorer l'estomac d'une palmette de belles feuilles d'estragon blanchies. — Le fonds à part.

Favorite (à la). — Farcie de 200 grammes de farce mousseline additionnée de 100 grammes de truffes et 100 grammes de foie gras en dés. — Pochée à blanc. — Nappée d'une sauce suprême et entourée de crêtes, rognons et lames de truffes.

Fermière (à la). — Opérer comme pour l'Estouffade, en ajoutant le jambon en dés au lieu de le mettre en lames, et en augmentant la garniture de légumes de 125 grammes de petits pois et autant de haricots verts en losanges.

Financière (à la). — Braisée à brun et dressée avec garniture financière en bouquets autour. — Sauce financière à part.

Gastronome (à la). — Farcie avec 250 grammes de morilles légèrement passées au beurre; poêlée, et déglacée au champagne. — Dressée avec 10 truffes moyennes, 10 beaux marrons glacés blonds alternés, et un rognon de coq entre chaque. — Accomp. : le déglaçage réduit ajouté à une demi-glace à l'essence de truffes.

Godard (à la). — Braisée à brun, et le fonds de braisage ajouté à une sauce Godard. — La garniture Godard dressée autour de la poularde. — Napper légèrement celle-ci de sauce et envoyer le reste à part.

Grammont (à la). — Pochée à blanc et légèrement refroidie. — Lever les suprêmes, retirer les os de l'estomac, et emplir le vide de la carcasse avec un ragoût composé de 24 filets de mauviettes sautées au moment, 20 têtes de champignons et autant de rognons et crêtes : le tout lié d'une béchamel relevée à l'essence de truffes. Remettre en place les suprêmes escalopés en les intercalant de lames de truffes. — Napper la poularde d'une allemande serrée, saupoudrer de parmesan, arroser de beurre fondu et glacer. — Servir aussitôt.

Grand Hôtel. — Découpée comme pour sauter et cuite au beurre à l'étouffée. La dresser dans une terrine bien chaude et disposer dessus 150 grammes de truffes crues en lames épaisses, salées et poivrées. Déglacer la sauteuse au vin blanc, ajouter un peu de fonds de volaille, verser dans la terrine, fermer, luter le couvercle, et passer à four très chaud pendant 5 minutes pour cuire les truffes.

Gros sel (au). — Pochée à blanc avec une dizaine de carottes tournées en gousses d'ail et autant de petits oignons. Dresser avec carottes et oignons autour de la pièce, une saucière de fonds à part, et coquille de gros sel en même temps.

Grecque (à la). — Farcie de 400 grammes de riz à la grecque (voir aux *Farinages*), poêlée et nappée d'un fonds de volaille lié, très corsé.

Héloïse (à l'). — Pochée et tenue vert-cuite. – Lever les suprêmes et les détailler en aiguillettes, supprimer les os de l'estomac et emplir le vide avec 400 grammes de farce mousseline additionnée de 300 grammes de purée de truffes crues. Disposer les

filets de volaille par couches dans la farce ; lisser la surface de celle-ci, de façon à reformer la volaille, et décorer la surface avec détails de blanc d'œuf dur. — Couvrir d'un papier beurré, pocher à four doux, et, en l'en sortant, napper la pièce d'une sauce allemande. — Même sauce à part, et observer que la consistance de cette sauce doit être telle que le décor blanc doit nettement s'apercevoir dessous, sur le fonds brun de la farce.

Hollandaise (à la). — Se traite comme la Poularde au gros sel. — Entourer de pommes de terre à l'anglaise fraîchement cuites, et sauce hollandaise à part.

Hongroise (à la). -- Poêlée au paprika. Dresser avec entourage de petites timbales de riz aux tomates. Nappée de sauce hongroise.

Huîtres (aux). — La poularde bouillie, dressée et nappée d'une sauce suprême tirée de la cuisson, et finie avec l'eau de pochage de 2 douzaines d'huîtres et 3 décilitres de crème. — Les huîtres ébarbées dans la sauce.

Impératrice (à l'). — Poularde pochée. — Garniture : A chaque bout de plat, un bouquet de ris d'agneau cuits à blanc ; sur les côtés, 2 bouquets de cervelle de veau cuite à blanc et détaillée en gros dés ; bouquets de petits oignons cuits à blanc au velouté dans les intervalles. — Napper d'une sauce suprême additionnée du tiers de son poids de purée de volaille à la crème.

Indienne (à l'). — Pochée à blanc. — Nappée sauce indienne, et riz à l'indienne à part.

Ivoire (à l'). — Poularde pochée à blanc. — Se sert nature avec une saucière de sa cuisson, et sauce Ivoire à part. Elle ne comporte aucune garniture, mais il est facultatif de lui en donner une.

Lady Curzon. — Farcie comme la poularde Diva, pochée à blanc, et nappée d'une sauce indienne au Currie.

Ne comporte aucune garniture, mais il est facultatif de l'accompagner de cèpes à la crème, concombres, etc.

Languedocienne (à la). — Poêlée et dressée avec bouquets de tomates à chaque bout ; aubergines et cèpes en bouquets alternés sur les côtés. — Napper d'un jus de volaille au madère lié.

Louisiane (à la). — Farcie de 400 grammes de maïs à la crème

additionné de 50 grammes de piments en dés. — Poêler et dresser en alternant sur les côtés, timbales de riz et bananes frites. — Placer à chaque bout une croustade en pâte à foncer garnie de maïs à la crème.

Lucullus. — Farcie de 250 grammes de farce mousseline additionnée de 150 grammes de purée de truffes crues. Braiser, et dresser en alternant autour truffes glacées et crêtes. Les quenelles disposées en éventail à chaque bout de plat. — Accomp. : le fonds de braisage passé, dégraissé, réduit, ajouté à une demi-glace à l'essence de truffes.

Maintenon (à la). — Piquée truffe et langue, et braisée à blanc. Nappée d'une sauce suprême et décorée de langue écarlate et truffes en rond, de mêmes dimensions. Entourer de quenelles et champignons.

Mancini (à la). — Pochée à blanc. Lever les suprêmes, supprimer les os de la poitrine sans toucher aux ailes ni aux cuisses ; placer la carcasse ainsi parée sur un tampon très bas en pain ou en riz pour la fixer d'aplomb. Emplir la carcasse d'un macaroni très fin, lié au fromage et à la crème, et garni de 100 grammes de foie gras en dés et 50 grammes de truffes en julienne. Escaloper les suprêmes, les reformer sur le macaroni, en les alternant avec de belles lames de truffes. Saucer la poularde avec une sauce crème onctueuse et serrée ; saupoudrer de fromage râpé, et glacer à la salamandre.

Maréchale (à la). — Farcie de 6 ris d'agneau coupés en deux, 250 grammes têtes de champignons et 1 cervelle de veau escalopée ; le tout lié d'un velouté relevé. Bardée, pochée à blanc, nappée d'une sauce suprême et entourée de : quenelles, truffes, crêtes et rognons en bouquets alternés.

Marie-Louise. — Farcie avec 300 grammes de champignons escalopés et sautés à cru ; 100 grammes de truffes en lames et 150 grammes de riz pilaw ; le tout lié avec 1 décilitre et demi d'allemande soubisée serrée. Pochée à blanc et nappée d'une sauce allemande. Entourer avec les fonds d'artichauts alternés de demi-laitues braisées.

Mireille (à la). — Poêlée et dressée avec entourage de timbales de riz safrané, alternées de petites croustades tartelettes garnies de tomates concassées avec une belle olive dénoyautée sur chaque tartelette. — Accomp. : sauce tomates.

Montbazon (à la). — Cloutée aux truffes, pochée à blanc et nappée d'une sauce suprême. Entourer de ris d'agneau, quenelles et têtes de champignons alternés. Sauce suprême à part.

Monte-Carlo. — Pochée et nappée mi-partie à la sauce suprême blanche et mi partie à la sauce suprême tomatée. Entourer le côté blanc de quenelles de volaille roses, et le côté rose de quenelles blanches.

Montmorency (à la). — Piquée aux truffes et braisée au madère. Dresser avec quenelle décorée à chaque bout; fonds d'artichauts et bottillons de pointes d'asperges alternés sur les côtés. — Accomp. : sauce demi-glace au madère.

Nantua (à la). — Farcie de 500 grammes de farce mousseline d'écrevisses et pochée à blanc. Napper d'une sauce suprême additionnée de beurre d'écrevisses. Se garnit facultativement de queues d'écrevisses et de truffes.

Niçoise (à la). — Poêlée et dressée avec bouquet de haricots verts à chaque bout de plat. Entourer de tomates concassées et remplacer les pommes de terre par 200 grammes d'olives dénoyautées.

Nouilles (aux). — Farcie de nouilles pochées à moitié, liées à la crème et au fromage et additionnées de 100 grammes de purée de foie gras et d'autant de purée de truffes. Pocher à blanc, dresser, napper de sauce Mornay et glacer.

Orientale (à l'). — Farcie de 400 grammes de riz pilaw au safran et pochée. Lever les suprêmes et supprimer avec des ciseaux les os de l'estomac sans toucher au riz. Napper celui-ci d'une couche de béchamel tomatée au safran. Escaloper les suprêmes, les alterner avec des lames de chayottes étuvées au beurre, en les remettant en place, et les masquer de même sauce. Entourer la pièce d'une garniture de quartiers de chayottes tombées au beurre.

Œufs d'or (aux). — Poêlée sans être trop colorée. Passer le fonds, le dégraisser, tomater légèrement, et le lier à l'arrow-root Finir avec 100 grammes de beurre, demi-jus de citron et pointe de cayenne. Dresser la pièce, et l'entourer de croquettes d'œufs truffées, façonnées en forme d'œufs.

Paramé (à la). — La poularde enveloppée d'une épaisse Mati-

gnon maintenue par des bardes de lard et enveloppée de papier. Poêlée et dressée avec bouquets de carottes et navets glacés alternés de laitues braisées. — Comme accomp. : jus lié.

Parisienne (à la). — Pochée à blanc. Dressée et nappée de sauce allemande ; décorée de lames de truffes et de langue écarlate en forme de crêtes. Entourer de quenelles à la cuillère aux truffes et au jambon. Filet de glace blonde dessus.

Paysanne (à la). — Pochée. — Passer au beurre et cuire avec fonds de volaille une paysanne composée de : 125 grammes de rouge de carottes, 100 grammes d'oignons et 50 grammes de céleri. L'ajouter à 2 décilitres d'allemande ; compléter avec 50 grammes de petits pois et 50 grammes de haricots verts en petits losanges, fraîchement cuits. Masquer la poularde avec sauce et garniture.

Nota. — Cette poularde se fait également à brun. Elle est alors colorée au beurre, puis mise en terrine avec carottes, céleris, oignons, pommes de terre, et cuite avec les légumes en l'arrosant d'un succulent fonds de veau.

Périgord (à la). — Sans enlever le bréchet, truffer la poularde avec 400 grammes de panne et 200 grammes de truffes en olives cuites avec un peu de panne, et mélangées à celle-ci quand elles sont encore toutes chaudes. Brider la volaille en fermant bien toutes les ouvertures, l'emballer avec une Matignon et la poêler. Dresser et saucer d'une demi-glace fine tirée du fonds de braisage et finie à l'essence de truffes.

Périgourdine (à la). — Truffer la volaille comme ci-dessus, en glissant de belles lames de truffes entre peau et chair. Barder, pocher à blanc, et napper d'une sauce suprême à l'essence de truffes.

Petite Marie. — Pochée avec très peu de fonds blanc, et entourée de : 6 petits oignons, 6 carottes nouvelles, 6 petites pommes nouvelles et petits pois. — Dresser en terrine, et saucer de la cuisson réduite, additionnée d'excellente sauce suprême.

Piémontaise (à la). — Farcie de 300 grammes de rizotto et 200 grammes de truffes blanches en lames, et poêlée. Accompagnée du fonds de poêlage ajouté à un jus de volaille lié.

Polignac (à la). — Pochée à blanc. Lever les suprêmes, supprimer les os de l'estomac et emplir le vide avec 400 grammes de farce mousseline additionnée de 100 grammes de champignons et 100 grammes de truffes taillées en julienne. Escaloper les su-

prêmes; les reformer en les intercalant de lames de truffes, et pocher la farce à l'entrée du four. Napper la pièce d'une sauce suprême additionnée du quart de son volume de purée de champignons, de 50 grammes de truffes et 50 grammes de champignons en julienne.

Portugaise (à la). — Farcie de 350 grammes de riz additionné de 150 grammes de tomate concassée, crue, et bien relevé. Poêler, et napper la pièce du fonds de braisage ajouté à une sauce Portugaise. Entourer de 10 demi-tomates étuvées au beurre et farcies de riz à la portugaise.

Princesse (à la). — Pochée à blanc et nappée d'une sauce allemande à l'essence de champignons finie avec 100 grammes de beurre d'asperges. Entourer de petites croustades en pomme duchesse panées et frites, garnies de pointes d'asperges et couvertes d'une belle lame de truffe. Bottillon de pointes d'asperges entre chaque croustade, et bordure de petites quenelles rondes autour de la garniture.

Printanière (à la). — Farcie de 100 grammes de beurre printanier aux herbes. Bien fermée en la bridant, et poêlée à moitié. Terminer la cuisson en terrine avec garniture printanière autour.

Régence (à la). — Farcie de 400 grammes de farce mousseline additionnée de 100 grammes de coulis d'écrevisses. Pochée à blanc, dressée et nappée d'une sauce allemande à l'essence de truffes. Entourer la pièce de la garniture Régence B disposée en bouquets.

Reine (à la). — Pochée à blanc et nappée de sauce suprême. Dressée avec entourage de 10 petites timbales de purée de volaille au riz liée aux jaunes, pochées en moules à darioles décorés aux truffes.

Reine Blanche (à la). — Farcie de 300 grammes de farce mousseline, additionnée de 100 grammes de langue écarlate et 100 grammes de truffes en gros dés et pochée à blanc. Se sert avec la farce détaillée en dés, mélangée avec 60 grammes de lames de truffes, 100 grammes de têtes de champignons et 100 grammes de crêtes et rognons. Sauce allemande fine.

Reine Margot (à la). — Farcie de 300 grammes de farce mousseline additionnée de 50 grammes de purée d'amandes et pochée à blanc. Nappée d'une sauce suprême finie au lait d'a-

mandes. Entourer d'une garniture de 10 quenelles au beurre de pistache et 10 quenelles au beurre d'écrevisses.

Reine Marguerite. — Pochée à blanc. Lever les suprêmes ; supprimer les os de l'estomac sans toucher aux ailes ni aux cuisses, et placer la carcasse ainsi parée sur un tampon bas en pain ou en riz. Détailler les suprêmes en escalopes minces ; leur adjoindre autant de belles lames de truffes et incorporer le tout à un appareil à soufflé au parmesan pas trop léger. Reformer la poularde avec cette préparation ; l'entourer autour d'une bande de papier beurré pour la maintenir. Décorer la surface, préalablement lissée, avec de fines lames de gruyère. La dresser sur plat et cuire à four modéré.

Renaissance (à la). — Pochée à blanc et dressée avec garniture Renaissance disposée en bouquets autour. Nappée d'une sauce allemande finie à l'essence de champignons.

Riz (au). — Pochée à blanc. Dressée et nappée de sauce allemande à l'essence de volaille. Garnir de petites timbales de riz au gras, poché avec le fonds de la poularde.

Rossini. — Poularde poêlée. Les suprêmes levés, escalopés, dressés en couronne, en les alternant de tranches de foie gras. Fonds de volaille corsé à l'essence de truffes.

Garniture à part : nouilles au beurre garnies à la surface de nouilles sautées à cru facultativement.

Sicilienne (à la). — Étant pochée, lever les filets en laissant les moignons adhérer à la carcasse, et supprimer l'os du bréchet. Garnir la carcasse d'un macaroni lié avec un fonds corsé de bœuf braisé à la napolitaine, additionné de truffes et foie gras en dés, crêtes et rognons. Entourer d'une crépine en rendant à la pièce sa forme naturelle ; saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu et passer au four pour cuisson et coloration de la crépine. Dresser sur croûton et entourer de tartelettes garnies chacune d'une escalope de suprême, d'une lame de foie gras sautée au beurre et d'une belle lame de truffe. Napper d'une glace de volaille beurrée et envoyer même sauce à part.

Soufflée. — Pochée à blanc. Lever les suprêmes et les détailler en escalopes minces. Retirer les os de l'estomac avec des ciseaux ; remplir le vide avec 500 grammes de farce mousseline additionnée de 150 grammes de foie gras en purée et en intercalant dedans, par couches, les escalopes de volaille et lames de

truffes. Rendre à la pièce sa forme exacte ; décorer la surface avec détail de truffe, blanc d'œuf et langue ; couvrir d'un papier beurré et mettre à pocher à four doux. Dresser et napper d'allemande à l'essence de truffes.



Poularde soufflée.

Stanley (à la). — Farcie de 250 grammes de riz, 100 grammes champignons et 100 grammes truffes en julienne. Pochée à blanc avec 500 grammes d'oignons émincés, blanchis et assaisonnés d'une pincée de currie. — La poularde étant dressée, passer le fonds et les oignons à l'étamine, et les réduire avec 2 décilitres de velouté et 2 décilitres de crème. Tenir ferme, passer de nouveau à l'étamine et relâcher avec 1 décilitre de crème. — Saucer la pièce.

Souwaroff (à la). — Farcie de 250 grammes de foie gras et 150 grammes de truffes en très gros dés. — Poêlée aux trois quarts ; mise en terrine avec 10 truffes moyennes, étuvées au madère pendant quelques minutes, et dans la casserole où la volaille a poêlé. Mouiller de 1 décilitre de fonds de veau ; fermer la terrine, luter le couvercle avec un bourrelet de pâte ; cuire encore une demi-heure à four doux et servir telle que.

Sylvana. — Farcie de 400 grammes de mousserons, sautés au beurre noisette et fortement assaisonnés ; colorée et cuite à moitié au four. Apprêter 250 grammes de petits pois frais avec 100 grammes petits oignons nouveaux, petite laitue ciselée, bouquet comportant : persil, cerfeuil et brin de menthe ; sel et sucre. Manier le tout avec 50 grammes de beurre, ajouter une goutte d'eau et cuire à moitié, à couvert, et en sautant souvent. — Déposer la poularde dans une terrine foncée d'une mince abaisse de pâte à pâté et l'entourer avec la garniture de pois. Couvrir d'une barde de lard ; rapporter le couvercle de la terrine ; rabattre dessus les bords de l'abaisse et les y souder avec blanc d'œuf, de

façon à obtenir une fermeture hermétique. — Mettre au four pendant trois quarts d'heure, en ayant soin de retourner la terrine de temps en temps. Servir telle que et, facultativement, envoyer à part un bon jus de volaille.

Talleyrand (à la). — La poularde étant poêlée, enlever les suprêmes et les tailler en gros dés. Y ajouter moitié de leur poids de foie gras et de truffes taillés de même, et autant de macaroni coupé court, et lié de sauce crème additionnée de parmesan. — Supprimer les os de la poitrine, remplir le vide avec cet appareil, et recouvrir celui-ci d'une couche de farce mousseline, en rendant à la poularde sa forme primitive. Décorer la surface d'une couronne de lames de truffes, couvrir d'un papier beurré et mettre à l'étuve pour : 1° pocher la farce ; 2° bien chauffer l'appareil de l'intérieur. — Dresser et saucer le fond du plat d'une demi-glace à l'essence de truffes, additionnée de 50 grammes de truffes en lames. Envoyer à part le reste de la sauce.

Tivoli (à la). — Poêlée, et dressée avec champignons et bottillons de pointes d'asperges alternés autour. — Napper avec la cuisson légèrement acidulée au citron, réduite à 1 décilitre, et montée avec 100 grammes de beurre.

Toulousaine (à la). — Pochée à blanc, et dressée avec garniture à la Toulousaine disposée en bouquets autour. La pièce nappée d'une sauce allemande à l'essence de champignons.

Trianon (à la). — Pochée à blanc — Dressée avec entourage de quenelles à la cuillère de 3 sortes, soit : 1 tiers à la truffe hachée ; 1 tiers à la langue bien rouge et 1 tiers aux fines herbes. Ces quenelles fourrées d'une noisette de purée de foie gras, pochées au moment, et disposées en bouquets bien distincts. Entre chaque bouquet de quenelles, une truffe entière. Piquer sur la poularde un hatelet composé d'un champignon cannelé, une truffe glacée et quenelle décorée à la langue écarlate. — Envoyer à part une sauce suprême additionnée d'un quart de purée de foie gras.

Valenciennes (à la). — Poêlée et dressée avec garniture de rizotto au jambon, et lames de jambon grillées disposées en couronne sur le rizotto. — Accomp. : sauce suprême tomatée bien relevée.

Vénitienne (à la). — Pochée à blanc ; dressée et nappée d'une sauce suprême finie comme une sauce vénitienne. Entourée de têtes de champignons cannelés alternés d'escalopes de cervelles de veau, et d'une couronne de crêtes.

Vert-pré (au). — Pochée à blanc ; dressée, et nappée d'une sauce suprême finie avec beurre printanier (100 grammes au litre). Entourer de petits pois, haricots verts, et pointes d'asperges en bouquets.

Vichy (à la). — Farcie de 300 grammes de carottes à la Vichy à moitié cuites. — Braisée à blanc, dressée, et nappée d'une sauce suprême finie avec crème de carottes (2 décilitres sauce suprême et 1 décilitre crème de carottes) ; laquelle comporte : 100 grammes de rouge de carottes étuvé au beurre et 1 demi-décilitre de crème.

Victoria (à la). — Farcie de truffes et foie gras comme la poularde Souwaroff. — Cuire en terrine comme celle-ci, et garnir de 400 grammes de pommes Parmentier, en dés, sautés au beurre, dont la cuisson s'achève avec celle de la poularde.

Vierge (à la). — Pochée, dressée, et nappée d'une sauce béchamel crémeuse à l'essence de volaille. Entourer d'escalopes de ris de veau poché à blanc, alternées d'escalopes de cervelles, et séparées par de belles crêtes tenues très blanches.

Villars (à la). — Pochée à blanc, et saucée d'une Allemande à l'essence de champignons. — Garniture de ris d'agneau, rognons de coq et champignons en bouquets. — Entre chaque bouquet, une tranche de langue écarlate taillée en crête.

Vincent (à la). — Farcie avec 300 grammes de foie gras en dés, arrosé d'un verre de fine-champagne, et lié de 1 demi-décilitre de velouté. Poêler avec mouillement de 1 décilitre de champagne et 1 décilitre de fonds brun corsé.

Dresser la poularde. — Dégraisser et réduire le fonds à 1 décilitre ; y ajouter autant de purée de foie gras, 5 à 6 grammes de beurre d'amandes et 1 verre de fine-champagne. Chauffer ce coulis sans laisser bouillir, passer à l'étamine, le finir avec 1 décilitre de crème et tenir l'assaisonnement relevé. — Saucer sur la volaille. — Garniture : carottes à la cuillère étuvées au beurre, têtes de champignons, fonds d'artichauts en gousses d'ail et pointes d'asperges (150 grammes de chaque), dressés en bouquets alternés.

Washington (à la). — Farcie de 300 grammes de maïs vert préparé à la grecque et braisée. — Arrosée finalement de son fonds de braisage et glacée. — Servir à part une timbale de maïs à la crème.

Nota. — *Poulardes diverses :* Une excellente préparation des volailles est celle qui consiste à les farcir de riz (facultativement), puis à les pocher dans

un excellent fonds blanc, très court avec lequel, après la cuisson, on prépare une sauce suprême.

Ces poulardes s'accompagnent soit de concombres, de céleri, de carottes nouvelles, de lardons, de fonds d'artichauts, etc., étuvés au beurre à blanc, additionnés de truffes en lames, et saucés de la même sauce que la volaille.

Il y a là une douzaine de formules excellentes qu'il nous suffit d'indiquer, laissant aux ouvriers le soin de leur appliquer telle dénomination que les circonstances pourraient leur inspirer.

FILETS OU SUPRÊMES, COTELETTES, ETC...

Les filets ou suprêmes comprennent le filet proprement dit et le filet mignon. Dans les suprêmes de poulet, le filet mignon est généralement soudé au filet, étant trop petit pour être employé seul. Par contre, les filets mignons de poulardes sont utilisés séparément et selon les cas. — Pour les services importants, les suprêmes peuvent être escalopés en 2 ou 3 morceaux qui sont aplatis légèrement et parés en forme de cœurs. Les filets mignons sont pliés en deux (mais non doublés) et légèrement aplatis.

Les côtelettes de volaille sont généralement prises sur des poulets. Ce sont les suprêmes, auxquels on laisse adhérer le moignon et un bout d'os de l'aile qui figure le manche de la côtelette. Leurs apprêts sont identiques à ceux des suprêmes.

On farcit quelquefois les suprêmes. A cet effet, ils sont détaillés en 2 ou 3 morceaux (selon grosseur et en forme de cœurs) qui sont ouverts en sac, et farcis à la poche.

La cuisson des suprêmes se fait généralement en sauteuse beurrée, et couverts d'un papier ; et quand ils commencent à raidir, on y ajoute quelques gouttes de jus de citron. L'essentiel est de ne les pocher qu'au dernier moment pour les avoir bien moelleux. On les saute aussi au beurre clarifié, et, quand ils sont traités par ce mode, ils doivent être tenus légèrement blonds. De même, ils peuvent être panés à l'anglaise pour être sautés ou frits, ou panés au beurre pour les griller.

Règle générale : Le moins de dressage possible, mais les servir à la fois, moelleux et brûlants.

SUPRÊMES

Agnès Sorel. — Moules à tartelettes ovales garnis de farce mousseline, avec champignons émincés à cru et sautés au beurre au milieu. Pocher au bain-marie, démouler en couronne sur plat,

et dresser sur chacune un suprême poché, nappé de sauce allemande, décoré d'un anneau de langue avec lame de truffe au milieu. Cordon de glace blonde autour du suprême.

Alexandra. — Pochés à sec ; dressés avec lames de truffes, saucés d'une Mornay à l'essence de volaille et glacés. Garnir de bouquets de pointes d'asperges.

Ambassadrice (à l'). — Pochés. Nappés sauce suprême et garnis d'escalopes de ris d'agneau cloutés aux truffes, et de bottillons de pointes d'asperges.

Albuféra (à l'). — Détaillés en cœurs ; fourrés de farce mousseline truffée et pochés à sec. Dresser sur tartelettes préparées comme celles de la garniture de ce nom. Napper légèrement les suprêmes d'une sauce Albuféra, et même sauce à part.

Arlésienne (à l'). — Assaisonnés, farinés, et sautés au beurre clarifié. — Dresser sur couronne de ronds d'aubergines frits, et garnir de tomates sautées à l'huile et de bouquets d'oignons frits. Fine demi-glace tomatée à part.

Belle-Hélène (à la). — Taillés en cœurs, sautés et dressés sur croquettes aux pointes d'asperges de même forme. Lame de truffe et beurre noisette sur les suprêmes, et jus lié à part.

Boistelle (à la). — Taillés en cœurs et fourrés de farce mousseline additionnée de moitié purée de champignons crus. Ranger en sauteuse beurrée avec 300 grammes de champignons crus pelés et émincés. Assaisonner de sel et poivre blanc, demi-jus de citron ; couvrir d'un papier beurré et pocher lentement au four. Dresser en couronne dans une timbale, avec les champignons au milieu. Monter le fonds, qui se compose seulement de l'humidité rendue par les champignons, avec 80 grammes de beurre ; ajouter un filet de jus de citron ; verser sur les suprêmes et compléter avec une pincée de persil haché.

Chartres (à la). — Taillés en cœurs et fourrés de godiveau à la crème additionné d'un peu de purée d'estragon. Fariner, sauter vivement, et dresser. Décorer de feuilles d'estragon, et saucer d'un jus lié à l'estragon.

Champignons à brun. — Sautés au beurre, entourés de champignons sautés à cru ; napper d'une sauce champignons légère.

Champignons à blanc. — Pochés à la cuisson de champi-

gnons. Dressés en couronne avec têtes de champignons cannelées, et nappés légèrement d'une sauce allemande additionnée du fonds de pochage réduit. — Le reste de la sauce à part.

Chimay (à la). — Sautés au beurre clarifié. Garnis morilles et pointes d'asperges avec filet de jus lié autour.

Cussy (médaillons de, à la). — Suprêmes escalopés, légèrement aplatis, arrondis, farinés et sautés. Dresser sur fond d'artichaut, avec une épaisse lame de truffe glacée sur chaque escalope. Rognon de coq bien blanc sur la truffe et sauce madère à part.

Doria (à la). — Farinés et sautés vivement au beurre clarifié. Garnir de concombres en gousses étuvés au beurre. Filet de jus de citron et beurre noisette dessus en envoyant.

Dreux (à la). — Suprêmes contisés truffe et langue, et pochés à sec. Garniture de crêtes, rognons, lames de truffes, et sauce allemande.

Écarlate (à l'). — Contisés à la langue bien rouge ; pochés à sec et dressés sur quenelles de même forme en farce mousseline, plates et semées de langue hachée. Napper d'une sauce suprême claire pour laisser apercevoir le rouge de la langue.

Écossaise (à l'). — Taillés en cœurs et fourrés de la farce indiquée aux Poulardes à l'Écossaise. Pochés à blanc et nappés d'une sauce Écossaise.

Financière (à la). — Taillés en cœurs et fourrés de farce fine truffée. Pochés à sec; garnis, et saucés financière.

Florentine (à la). — Pochés à sec et tenus verts-cuits. Dressés sur lit d'épinards en feuilles étuvés au beurre, nappés d'une sauce Mornay à l'essence de volaille et glacés.

Fonds d'artichauts (aux). — Sautés au beurre. Dressés et garnis de fonds d'artichauts escalopés et sautés à cru aux fines herbes. Filet de beurre noisette sur les suprêmes et jus lié à part.

Gauloise (médaillons de, à la). — Les suprêmes escalopés, battus légèrement et parés ronds. Les fariner, sauter et dresser en couronne sur tranches de jambon de même forme, chauffées au madère. — Garniture : 500 grammes crêtes et rognons, liés de glace de viande tomatée et beurrée. Les médaillons nappés de la même sauce.

Georgette. — Suprêmes de petits poulets Reine, pochés à sec, dressés à la place du couvercle sur « pomme Georgette ». Les

pommes choisies longues et parées aux trois quarts de leur hauteur. Lame de truffe sur chaque suprême.

Henri IV (médaillons de). — Escalopés, aplatis, parés ronds, farinés, sautés et dressés sur fonds d'artichauts garnis d'un peu de glace beurrée. Lame de truffe sur chaque, et cordon de Béarnaise encadrant la truffe.

Hongroise (à la). — Les suprêmes assaisonnés au paprika, sautés et dressés autour d'une timbale de riz pilaw, fourrée de tomate concassée. Déglacer la sauteuse à la crème, ajouter à une sauce hongroise et en napper les suprêmes.

Indienne (à l'). — Sautés au beurre et tenus quelques minutes dans une sauce currie à l'indienne, sans bouillir. Dresser en timbale avec la sauce, et timbale de riz à l'indienne à part.

Italienne (à l'). — Sautés au beurre et saucés d'une italienne corsée. — Garniture facultative à part.

Jardinière (à la). — Sautés au beurre. Garniture en bouquets autour, beurre noisette sur les suprêmes et jus clair à part.

Judic (à la). — Taillés en cœurs et pochés à sec. Dresser en couronne sur demi-laitues braisées, avec une lame de truffe et un rognon de coq sur chaque filet. Saucer d'un jus lié.

Maréchale (à la). — En principe, toutes les préparations à la Maréchale devraient être panées à la truffe hachée. Mais l'usage le plus général, inspiré sans doute par esprit économique, est de les paner à l'anglaise. Panés de l'une ou l'autre façon, ils sont sautés au beurre et dressés en couronne avec lame de truffe sur chaque. — Garniture de pointes d'asperges au milieu.

Marie-Louise (médaillons de). — Escalopés, aplatis, parés, panés, sautés au beurre et dressés sur fonds d'artichauts garnis d'une purée de champignons soubisée. Beurre noisette sur les filets.

Marie-Thérèse. — Pochés à sec et dressés le long d'une timbale de riz pilaw au fumet de volaille, beurré quand il est à point, additionné de 200 grammes de blanc de volaille haché par 500 grammes de riz, et moulé en moule à dôme bas. Napper les filets de sauce suprême et placer entre chaque une crête en langue écarlate glacée. Sauce suprême à part.

Maryland (à la). *Cuis. am.* — Les morceaux panés à l'anglaise, cuits au beurre clarifié, dressés avec 10 tranches de

Bacon grillées, 10 petites galettes de farine de maïs frites et 4 bananes émincées également frites. Sauce raifort à la crème à part.

Montpensier (à la). — Panés à l'anglaise, sautés au beurre, dressés en couronne et garnis à la Montpensier. Beurre noisette sur les suprêmes.

Orly (à la). — Suprêmes de poulets Reine, marinés pendant 1 heure avec filet d'huile, jus de citron, queues de persil et oignon finement émincé. Éponger au moment, tremper en pâte à frire et frire à friture très chaude. Dresser avec persil frit et sauce tomates à part.

Orientale (à l'). — Sautés au beurre et dressés sur lames de chayottes épaisses, blanchies et étuvées au beurre. Napper d'une sauce suprême additionnée d'un quart de purée de tomates, et légèrement safranée.

Papillote (en). — Les suprêmes raidis vivement au beurre. Sur feuilles de papier d'office taillées en cœur, disposer une cuillerée de sauce italienne serrée, lame de jambon de la forme du suprême sur celle-ci, et encore un peu de sauce sur le jambon. Poser le suprême dessus, saucer, recouvrir d'une seconde lame de jambon et la saucer également. Fermer la papillote, et mettre au four pour complément de cuisson des suprêmes et soufflage de la papillote.

Parisienne (à la). — Les suprêmes taillés en cœurs, pochés à sec, nappés de sauce allemande et garnis d'une quenelle à la langue et une à la truffe. Poser sur chaque suprême 2 croissants de langue enfermant une lame de truffe.

Parmesane (à la). — Les suprêmes assaisonnés, panés au parmesan, sautés au beurre et dressés sur croûtons de polenta. Beurre noisette dessus.

Paupiettes (en). — Aplatis, parés carrés, masqués de farce mousseline et roulés en paupiettes. Ficeler, pocher et dresser en timbale de pomme duchesse panée, frite et vidée. Napper sauce allemande et lame de truffe sur chaque paupiette.

Périgueux (à la). — Taillés en cœurs; masqués de farce mousseline truffée, pochés à sec et saucés Périgueux.

Polignac (à la). — Pochés à sec et masqués d'une sauce suprême additionnée de truffes et champignons en julienne.

Pojarski (à la). — Les suprêmes, hachés avec moitié de leur poids de beurre. Assaisonner, remettre en état primitif, paner à l'anglaise, et cuire au beurre clarifié. — Comme pour tout article à la Pojarski, la garniture et l'accompagnement sont facultatifs.

Régence (à la). — Taillés en cœurs, pochés à blanc et dressés sur quenelles au beurre d'écrevisses. Saucer d'une allemande à l'essence de truffes, et placer sur chaque suprême une boule de truffe et un rognon de coq séparés par une crête.

Richelieu (à la). — Panés, sautés au beurre clarifié et saucés d'un beurre maître d'hôtel à demi fondu. Garnir chaque suprême d'une rangée de lames de truffes.

Rimini (à la). — Piqués de truffe, pochés à blanc et dressés sur barquettes en feuilletage garnies de purée de champignons. Sauce allemande à part.

Rossini (à la). — Sautés au beurre et dressés sur escalopes de foie gras également sautées. Napper d'une sauce madère corsée additionnée de truffes en lames.

Talleyrand (à la). — Taillés en cœurs et fourrés de godiveau à la crème additionné de moitié purée de foie gras. Pochés à sec, nappés de sauce allemande et dressés sur croustade en pâte à foncer garnie en dôme de macaroni à la crème, fini avec 100 grammes de foie gras et 100 grammes de truffes en dés par 250 grammes de macaroni. Sauce madère avec truffes en lames à part.

Turban de filets de volaille. — Avec les filets aplatis et parés droits sur les côtés, foncer un moule à savarin beurré, en disposant entre chaque filet une rangée de lames de truffes. Tapisser de farce mousseline, garnir le vide d'un gros salpicon de truffes, langue et champignons, lié à la sauce allemande. Recouvrir de farce et rabattre sur celle-ci les extrémités des filets. Pocher au bain-marie ; démouler et garnir le puits d'une Toulousaine. Cordon de sauce allemande autour.

Valençay (à la). — Les suprêmes fourrés d'un salpicon de truffe, lié avec de l'allemande serrée. Paner à l'anglaise et sauter au beurre. — Garnit. : purée de champignons truffée. Entourer de croûtons en crêtes, masqués en dôme de farce fine truffée, et passés à four doux pour pocher la farce.

Valois (à la) — Panés à l'anglaise, sautés au beurre et dressés avec garniture de petites olives farcies pochées au moment. Sauce Valois à part.

Verneuil (à la). — Marinés comme pour Orly, panés à l'anglaise et cuits au beurre clarifié. Dresser en couronne autour d'une purée d'artichauts serrée et saucer Colbert. Entourer de croissants en feuilletage à blanc, tartinés de purée de foie gras et semés de langue bien rouge hachée.

Villeroy (à la). — Pochés et tenus vert-cuits. Enrobés de sauce Villeroy, panés à l'anglaise et frits. — Sauce Périgueux à part.

Wolseley (à la). — Taillés en cœurs et fourrés de farce mousseline truffée. Pochés à sec, nappés de sauce suprême et dressés le long d'un tampon de pain frit, avec bottillon de pointes d'asperges entre chaque.

POULETS

Les beaux poulets de Houdan et de Bruxelles, ou les Surreys anglais, peuvent recevoir les divers apprêts applicables aux poulardes. Les poulets Reine peuvent être traités comme les poulets de grain, mais les véritables modes d'apprêts de ces volailles sont : rôtis ou sautés. — C'est pourquoi la série des Poulardes a été placée en tête du chapitre, leurs apprêts s'appliquant, au besoin, aux gros poulets. Par le même motif, les poulets en cocotte ou grillés sont classés aux poulets de grain, parce que ceux-ci conviennent mieux pour ces sortes de préparations.

POULETS SAUTÉS

Le traitement du poulet sauté s'équilibre sur ces trois points : 1° Mettre les morceaux au beurre clarifié bien chaud et les faire colorer légèrement de chaque côté. Couvrir alors le plat à sauter et compléter la cuisson au four ou sur le fourneau. Observer que les cuisses doivent recevoir quelques minutes de cuisson en plus. — 2° Le poulet étant cuit, retiré de la casserole, et le beurre égoutté, celle-ci est déglacée au vin blanc, rouge, madère, ou

champagne selon les circonstances, et ce déglaçage s'ajoute à la sauce du poulet. — 3° Le poulet sauté doit être cuit entièrement au beurre et mijoter seulement en certains cas dans la sauce pour s'imprégner de l'arome de celle-ci. Une ébullition tant soit peu vive durcirait infailliblement le poulet.

Les poulets sautés finis avec sauce blanche quelconque se déglacent, soit à la crème, soit avec un vin ou jus quelconque, et ce déglaçage est ajouté à la sauce. Ces poulets sont cuits à couvert et ne doivent pas colorer.

Algérienne (à l'). — Sauté. — Déglacer avec 1 décilitre de vin blanc, ajouter pointe d'ail, et 30 grammes de tomates concassées. Mijoter 5 minutes, et dresser avec bouquets de patates douces et de chayottes tournés en gousses, et étuvés au beurre.

Anversoise (à l'). — Sauté à blanc et déglacé à la crème (1 décilitre). Ajouter 1 décilitre sauce suprême, réduire d'un tiers, et joindre à la sauce 250 grammes de jets de houblon blanchis un peu fermes, et 125 grammes de langue bien rouge en julienne. Mijoter 10 minutes et dresser en terrine.

Archiduc. — Le poulet revenu à blanc. Ajouter 125 grammes d'oignons fondus au beurre ; finir de cuire ensemble oignons et poulet, retirer celui-ci ; mouiller les oignons d'un verre de fine-champagne et réduire. Compléter avec 1 décilitre de crème et 1 décilitre de velouté ; passer à l'étamine, réduire serré, monter avec 50 grammes de beurre, et finir avec filet de jus de citron, pointe de cayenne et cuillerée de madère. Saucer le poulet et garnir celui-ci de lames de truffes.

Arlésienne (à la). — Sauté à l'huile et déglacé au vin blanc. Ajouter pointe d'ail et 1 décilitre de demi-glace tomatée, réduire d'un tiers, et mijoter le poulet dans la sauce pendant 5 minutes. Dresser avec, autour, bouquets alternés d'oignons, aubergines frites et tomates concassées,

Armagnac (à l'). — Sauté à blanc avec 100 grammes de truffes crues en lames. Déglacer avec un verre de vieille fine-champagne ; ajouter 1 filet de jus de citron et 1 demi-décilitre de crème. Monter cette sauce avec 50 grammes de beurre d'écrevisses et servir en terrine.

Artois (à la d'). — Sauté. — Déglacer de 1 demi-décilitre de madère ; ajouter 1 demi-décilitre glace blonde claire, 4 fonds d'artichauts coupés en 4 et sautés au beurre, 10 petites carottes nouvelles coupées en deux, et 10 oignons nouveaux tombés au beurre. Mijoter le tout pendant 5 minutes, ajouter 50 grammes de beure, pincée de ciboulette hachée, et dresser.

Beaulieu (à la). — Sauté et mijoté pendant 10 minutes avec 150 grammes de pommes nouvelles et autant de quartiers d'artichauts frais, cuits au beurre ensemble. Dresser en casserole en terre ; ajouter une douzaine d'olives noires et le déglaçage de la casserole, fait au vin blanc et jus de citron. Compléter avec 1 cuillerée de fonds de veau, couvrir, mijoter pendant 5 minutes, et servir tel que, terrine couverte.

Bercy à (la). — Sauté. — Passer une cuillerée d'échalotes hachées dans le beurre de cuisson ; déglacer de 1 décilitre de vin blanc et réduire de moitié. Ajouter 1 demi-décilitre de glace de viande, 1 demi-jus de citron et 50 grammes de beurre. Mijoter pendant 5 minutes, et garnir avec 100 grammes de saucisses pochées escalopées en biais, et 100 grammes champignons émincés à cru et sautés au beurre. Dresser, et semer pincée de persil concassé sur le poulet.

Boivin (à la). — Sauté avec 12 petits oignons, 12 quartiers d'artichauts bien tendres, et 2 douzaines de petites pommes noisettes. Couvrir et cuire le tout ensemble. Dresser avec oignons et pommes sur le poulet, et quartiers d'artichauts autour. Saucer avec le déglaçage fait au consommé additionné de 1 demi-décilitre de glace blonde, filet de jus de citron et 50 grammes de beurre.

Bordelaise (à la). — Sauté au beurre, et dressé avec deux bouquets de quartiers d'artichauts étuvés au beurre, autant de pommes émincées à cru, et d'oignons frits. Bouquets de persil frit dans les intervalles. Déglacer avec jus de volaille et arroser le poulet.

Bourguignonne (à la). — Faire rissoler au beurre 125 grammes de lard de poitrine en dés blanchi, 100 grammes petits oignons et 100 grammes champignons crus en quartiers. Egoutter pour mettre à revenir le poulet, dont la cuisson se termine avec celle des oignons. — Retirer la graisse ; déglacer avec 2 décilitres vin rouge, ajouter une pointe d'ail, réduire de moitié et lier avec

30 grammes de beurre manié avec 10 grammes de farine. Mijoter poulet et garniture dans la sauce pendant 5 minutes et dresser.

Bretonne (à la.) — Sauté à blanc avec 100 grammes de poireaux et 50 grammes d'oignons émincés étuvés au beurre. Cinq minutes avant l'à-point de cuisson, ajouter 100 grammes de champignons émincés à cru et sautés au beurre. Dresser le poulet. — Ajouter aux légumes 1 décilitre de sauce suprême et 1 décilitre de crème ; réduire de moitié, et verser sur le poulet.

Catalane (à la). — Sauté à l'huile. Retirer et déglacer au vin blanc; ajouter 1 décilitre d'espagnole, et faire mijoter le poulet, avec la garniture catalane, pendant 5 minutes dans la sauce.

Cèpes (aux). — Sauté à l'huile, et saupoudré d'échalote hachée au dernier moment. Dresser; déglacer avec 1 décilitre de vin blanc, monter avec 50 grammes de beurre et verser sur le poulet. Entourer avec 250 grammes de cèpes sautés à la bordelaise, et compléter avec pincée de persil haché.

Champeaux (à la). — Sauté à sec. — Déglacer au vin blanc et ajouter 1 décilitre de jus de veau et 1 cuillerée de glace de viande dissoute. Mettre à point avec 50 grammes de beurre, et verser sur le poulet dressé et entouré de petits oignons glacés et de pommes noisettes.

Chasseur (au). — Sauté avec moitié beurre et huile. — Dresser, faire revenir dans le même beurre 125 grammes de champignons émincés, et leur ajouter 20 grammes d'échalotes hachées. Mouiller de 1 décilitre de vin blanc et 1 verre de cognac; terminer comme une sauce chasseur et saucer sur le poulet.

Currie de poulet. — Le poulet découpé en petits morceaux, revenu à l'huile avec 100 grammes d'oignons émincés et une forte pincée de currie. Déglacer avec 1 décilitre de lait de coco ou, à défaut, de lait d'amandes; ajouter 2 décilitres de velouté et finir de cuire le poulet en réduisant. Servir à part du riz à l'indienne.

Nota — Il n'existe pas à vrai dire de formule exacte pour les curries, d'autant plus que les cuisiniers hindous eux-mêmes opèrent de façons différentes Il est donc absolument illusoire de prétendre établir une formule originale typique, attendu qu'elles le sont toutes. Celle décrite ci-dessus convient entre toutes aux goûts européens.

Cynthia (à la). — Sauté et dressé. — Déglacer d'un verre de champagne sec et d'un peu de glace de volaille claire. Mettre à

point avec 80 grammes de beurre le jus d'un demi-citron, et un demi-verre de curaçao sec. — Garnir de grains de raisins, et de quartiers d'oranges pelées à vif. (100 grammes de raisins et 100 grammes d'orange.)

Demidoff (à la). — Découpé, coloré, et étuvé au beurre avec la garniture de légumes indiquée à la « Poularde Demidoff. » — Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajouter 60 grammes de truffes de même forme que les carottes et 1 demi-décilitre de fonds de veau. Dresser et couvrir avec sauce et garniture.

Doria (à la). — Sauté huile et beurre, et étuvé avec 250 grammes de concombres tournés en gousses et blanchis. Dresser avec les concombres dessus ; arroser de beurre noisette et du déglaçage, fait avec 1 filet de jus de citron et 1 cuillerée de fonds de veau.

Durand (à la). — Les morceaux assaisonnés, farinés et sautés à l'huile. Dresser en couronne ; garnir le milieu de rouelles d'oignons frits, et placer au milieu un cornet fait avec une lame de jambon très mince, garni de tomates concassées passées au au beurre.

Egyptienne (à l'). — Rissolé à l'huile. Faire revenir de même 100 grammes d'oignons, 50 grammes de champignons et 200 grammes de jambon émincés. Mélanger ces trois éléments, et les dresser en terrine en les alternant avec le poulet. Couvrir avec deux tomates escalopées en tranches épaisses et cuire au four pendant 20 minutes. Arroser d'une cuillerée de fonds de veau en servant.

Escurial (à l'). — Faire revenir au beurre 100 grammes de jambon cru en dés, et 150 grammes de champignons crus en quartiers. Egoutter et faire colorer, dans le même beurre, le poulet découpé. Déglacer avec 1 décilitre de vin blanc, ajouter 1 décilitre de demi-glace et remettre jambon et champignons, avec 20 olives farcies pochées, et 100 grammes de truffes en dés. Mijoter le tout pendant 7 à 8 minutes. Dresser en bordure ovale de riz poché à l'eau salée, tenu bien en grains, et séché à l'étuve pendant quelques minutes. Entourer de tout petits œufs frits, ou de jaunes simplement enveloppés d'une pellicule de blanc.

Espagnole (à l'). — Sauté à l'huile et étuvé 10 minutes avec 250 grammes de riz pilaw, additionné de 50 grammes de piments

en dés, 100 grammes gros pois verts cuits à l'anglaise et 2 saucisses pochées et escalopées. Dresser et recouvrir le poulet de cette garniture sans sauce. Entourer de 6 tomates grillées.

Estragon (à l'). — Sauté et déglacé avec 1 décilitre de vin blanc. Réduire et ajouter 1 décilitre de jus lié à l'estragon. Dresser et décorer de palmettes en feuilles d'estragon blanchies.

Fédora (à la). — Sauté à blanc avec 125 grammes de truffes crues en lames. Déglacer avec 1 décilitre de crème, ajouter demi-décilitre de béchamel, réduire de moitié, compléter avec 125 grammes de pointes d'asperges et 50 grammes de beurre d'écrevisses ajouté hors du feu, jus de citron et cayenne.

Fenouil (au). — Sauté à blanc et déglacé à la crème. Ajouter 3 fenouils tubéreux coupés en quartiers, parés en grosses gousses, blanchis et finis de cuire ensemble. Dresser les fenouils en couronne sur un plat et le poulet au milieu et à plat. Napper d'une sauce Mornay à l'essence de volaille et glacer.

Fermière (à la). — Colorer au beurre le poulet découpé et le mettre en terrine avec « garniture fermière » à moitié cuite au beurre et additionnée de 80 grammes de jambon en paysanne. Finir de cuire ensemble poulet et légumes, et arroser de 1 décilitre de fonds de veau au moment de servir.

Fines herbes (aux). — Sauté, saupoudré de 15 grammes d'échalote hachée et déglacé avec 1 décilitre de vin blanc. Réduire, ajouter demi-décilitre de jus de veau corsé, demi-décilitre de demi-glace et monter avec 50 grammes de beurre. Compléter avec persil, cerfeuil et estragon hachés. Dresser et saucer.

Forestière (à la). — Sauté au beurre, saupoudré d'une cuillerée d'échalote hachée, et étuvé avec 150 grammes de morilles en quartiers. Déglacer au vin blanc, ajouter 1 décilitre de fonds de veau et dresser avec sauce et morilles dessus. Entourer de 4 bouquets de pommes de terre en gros dés sautées au beurre, avec un rectangle de lard rissolé entre chaque bouquet.

Gabrielle (à la). — Sauté à blanc et déglacé avec 1 décilitre de cuisson de champignons. Ajouter demi-décilitre de sauce béchamel, demi-décilitre de crème et monter avec 50 grammes de beurre fin. Dresser, saucer et semer sur le poulet une julienne de truffe bien noire. Entourer de palmettes en feuilletage à blanc.

Georgina (à la). — Sauté avec 12 petits oignons nouveaux et 1 bouquet garni contenant une branche de fenouil. Déglacer avec demi-décilitre de cuisson de champignons et autant de vin du Rhin. Réduire, ajouter 2 décilitres de crème, 12 têtes de champignons escalopées et réduire la crème de moitié. Compléter avec pincée de cerfeuil et estragon hachés.

Hongroise (à la). — Sauté à blanc avec 50 grammes d'oignon haché et demi-gramme de paprika. Quand l'oignon commence à colorer, ajouter 3 tomates en quartiers et finir de cuire. Compléter avec 1 décilitre de crème, réduire de moitié et passer à l'étamine. Dresser le poulet en bordure de riz pilaw additionné de tomates concassées, et saucer.

Huîtres (aux). — Sauté à l'huile avec 50 grammes d'oignon, 50 grammes de céleri, 30 grammes de champignons en gros dés et queues de persil. Dresser avec une douzaine d'huîtres pochées et ébarbées. Déglacer le plat à sauter avec la cuisson des huîtres ; réduire et ajouter 1 décilitre de velouté et demi-décilitre de glace de viande. Réduire encore d'un tiers, compléter avec jus de citron, passer à l'étamine et saucer sur le poulet.

Indienne (à l'). — (Voir *Poulet au Currie.*)

Italienne (à l'). — Sauté, déglacé au vin blanc et saucé d'une italienne.

Japonaise (à la). — Sauté au beurre et étuvé avec 500 grammes de crosnes nettoyés. Déglacer avec 1 décilitre de fonds de veau lié et mettre à point avec 50 grammes de beurre. Dresser en croustade en pâte à foncer, cuite à blanc dans un moule à gâteau chinois.

Joséphine (à la). — Sauté beurre et huile, et étuver avec 30 grammes de mirepoix bordelaise, 2 cuillerées à bouche de maigre de jambon haché et 50 grammes de champignons crus concassés. Déglacer avec 1 décilitre de fine-champagne ; réduire aux deux tiers et mouiller de 1 décilitre cuisson de champignons et autant de jus de veau. Réduire encore et finir avec 50 grammes de beurre. Dresser et entourer le poulet d'une couronne de beaux cèpes sautés à l'huile au moment.

Jurassienne (à la). — Sauté. — Faire revenir en même temps au beurre 250 grammes de lard de poitrine blanchi. Ajouter ce

lard dans le poulet quand celui-ci est à point, égoutter les trois quarts de la graisse, déglacer avec 1 décilitre de demi-glace claire. Dresser et compléter la sauce au dernier moment avec pincée de ciboulette hachée.

Lathuile. — Ranger les morceaux en sautoir de juste grandeur, contenant 100 grammes de beurre bien chaud, 250 grammes de pommes de terre et 150 grammes de fonds d'artichauts crus en dés moyens. La coloration étant assurée en dessous, retourner le tout d'une seule pièce. Compléter la cuisson et démouler comme une pomme Anna, après avoir saupoudré le poulet d'une pincée de persil haché additionné d'une pointe d'ail et arrosé de demi-décilitre de glace de viande. Verser dessus un beurre noisette et l'entourer de bouquets d'oignons et de persil frit.

Lyonnaise (à la). — Sauté au beurre et additionné à mi-cuisson de 250 grammes d'oignons émincés également sautés au beurre. Déglacer au jus de veau.

Marengo (à la). — Sauté à l'huile et déglacé au vin blanc. Ajouter 2 tomates concassées ou l'équivalent en purée, une dizaine de petits champignons et lames de truffes. Dresser, entourer de croûtons en cœurs et petits œufs frits, écrevisses troussées, et semer une pincée de persil concassé sur le poulet.

Marigny (à la). — Sauté au beurre et étuvé avec 125 grammes de pois frais et 125 grammes de haricots verts frais en losanges. Déglacer au dernier moment avec demi-décilitre jus de veau. Dresser avec couronne de pommes fondantes.

Maryland. — (Voir *Suprême de Volaille à la Maryland.*)

Marseillaise (à la). — Sauté à l'huile. A mi-cuisson, y ajouter 100 grammes piment vert ciselé et autant de quartiers de tomates, l'un et l'autre revenus à l'huile, et 2 gousses d'ail écrasées. Le poulet étant cuit, égoutter l'huile, déglacer avec 1 décilitre de vin blanc et filet de jus de citron. Dresser, saupoudrer de persil haché et servir presque sans sauce.

Mathilde (à la). — Poulet sauté au beurre avec 50 grammes d'oignons et étuvé avec 250 grammes de concombres en quartiers. Déglacer à la fine-champagne et finir avec 1 décilitre sauce suprême.

Mexicaine (à la). — Sauté à l'huile et déglacé au vin blanc.

Réduire et ajouter 1 décilitre de jus de veau tomaté. La garniture de champignons et piments autour du poulet dressé.

Mireille (à la). — Sauté à l'huile et aux trois quarts. Dresser en moule à timbale large, beurré et foncé de papier d'office, et remplir le vide de riz pilaw safrané vert cuit. Les gros morceaux du poulet doivent naturellement être placés dessus pour se trouver dessous quand la timbale est démoulée. Arroser d'une cuillerée de fonds de veau et pocher au bain-marie pendant 20 minutes. Démouler sur plat masqué de sauce tomates et entourer de petites timbales en pomme duchesse garnies de tomate concassée.

Morilles (aux). — Sauté au beurre et étuvé avec 300 grammes de morilles. Dresser, déglacer avec un filet de cognac, ajouter 2 cuillerées de glace fondue et 40 grammes de beurre.

Normande (à la). — Sauté au beurre et déglacé avec petit verre d'eau-de-vie de cidre. Compléter la cuisson en terrine et à couvert avec 400 grammes de pommes reinette pelées, émincées. Servir tel, l'humidité de la pomme suffisant à empêcher le poulet de sécher.

Orléanaise (à l'). — Sauté au beurre et déglacé avec 1 décilitre de vin rouge. Réduire ; ajouter autant de fonds de veau, réduire encore de moitié, et finir avec 40 grammes de beurre. — Garniture d'oignons glacés et de champignons tournés.

Paprika (au). — (Voir *Poulet à la Hongroise.*)

Parmentier. — Coloré au beurre et cuit avec 400 grammes de pommes de terre à la petite cuiller ou en dés, déjà rissolées légèrement. Dresser avec les pommes en bouquets autour du poulet. Déglacer au vin blanc et fonds de veau. Semis de persil haché.

Périgord (à la). — Sauté au beurre et étuvé avec 200 grammes de truffes tournées en olives. Déglacer au madère, réduire, ajouter demi-décilitre de demi-glace et monter avec 40 grammes de beurre.

Piémontaise (à la). — Sauté au beurre avec 100 grammes de truffes blanches en lames, dressé en bordure de rizotto aux truffes, et déglacé d'un filet de vin blanc. Beurre noisette et fines herbes sur le poulet.

Portugaise (à la). — Sauté beurre et huile. Ajouter à mi-cuisson 50 grammes d'oignon haché et pointe d'ail et, quand l'oi-

gnon est revenu, 125 grammes de tomates concassées, 50 grammes de champignons émincés, et un filet de vin blanc. Cuire en réduisant toute humidité ; dresser, saupoudrer de persil haché et entourer de demies, ou de petites tomates farcies au riz.

Provençale (à la). — Sauté à l'huile et déglacé au vin blanc avec pointe d'ail. Ajouter 100 grammes de tomates concassées, 4 filets d'anchois en petits dés, 12 olives noires dénoyautées et blanchies, pincée de basilic haché. Mijoter pendant 5 minutes et dresser à sec.

Samos (au). — Sauté à l'huile et déglacé avec 1 décilitre de vin de Samos. Étuver avec 100 grammes de tomate hachée ; dresser, et garnir au moment avec 125 grammes de grains de raisins frais pelés.

Saint-Mandé (à la). — Sauté au beurre et garni au dernier moment de 125 grammes de petits pois cuits à l'anglaise, et autant de pointes d'asperges. Déglacer d'un filet de jus de veau, dresser à sec sur gâteau de pomme Macaire, et couvrir avec la garniture.

Saint-Lambert (à la). — Étuver au beurre mirepoix de carotte, navet, échalote, champignons, lard, queues de persil, thym et laurier, et finir de cuire à court mouillement avec consommé. Passer à l'étamine et réserver. Quantité nécessaire : 1 décilitre. — Sauter le poulet au beurre et à fond, le retirer, et déglacer la casserole avec vin blanc et cuisson de champignons (1 décilitre de chaque). Réduire de moitié, ajouter le coulis de mirepoix, remettre le poulet, et laisser mijoter pendant 5 minutes. Dresser, saucer, et semer sur le poulet 2 cuillerées de perles de carottes glacées, et autant de petits pois bien verts. Pincée de persil concassé.

Stanley (à la). — Colorer au beurre et cuire à l'étuvée avec 250 grammes d'oignons ciselés. Mouiller avec 2 décilitres de crème et laisser mijoter pendant 10 minutes. Dresser le poulet avec 125 grammes de champignons en deux bouquets. Passer le fonds à l'étamine; réduire, monter au beurre, et relever d'une pointe de cayenne et de currie. Finir avec un filet de madère et verser sur le poulet.

Truffes (aux). —Même procédé que pour le « Poulet Périgord, » en remplaçant les truffes en olives par des lames.

Vendéenne (à la). — Sauté au beurre et étuvé avec 200 grammes de petits oignons. Déglacer avec 1 décilitre de vin blanc;

ajouter 1 décilitre de velouté, 50 grammes de beurre et pincée de persil haché. Dresser avec les oignons en deux bouquets.

Vichy (à la). — Sauté au beurre et étuvé avec 200 grammes de carottes à la Vichy à moitié cuites. Déglacer avec fonds de veau, et dresser avec les carottes sur le poulet.

Verdi (à la). — Sauté au beurre et dressé en bordure de rizotto à la Piémontaise. Disposer sur celle-ci une couronne de lames de foie gras et de truffes alternées s'appuyant sur le poulet. — Déglacer au vin d'Asti ; réduire, ajouter demi-décilitre de fonds de veau, monter avec 50 grammes de beurre, et verser sur le poulet.

NOTA. — Le poulet Verdi est un dérivé du « Poulet sauté Florentine, » créé par M. Escoffier au Grand-Hôtel de Monte-Carlo. Le poulet Florentine était sauté aux truffes, garni d'escalopes de foie gras sautées à cru, et le rizotto à part.



POULETS DE GRAIN

POULETS GRILLÉS, POULETS EN COCOTTE ET POÊLÉS

Les poulets de grain, qui sont trop fragiles pour être sautés, conviennent très bien pour être grillés ou mis en cocotte, selon les divers modes décrits ci-dessous, qui comportent également quelques formules où le poulet est dressé sur plat comme un poulet poché ou poêlé.

Belle-Meunière (à la). — Farci avec 100 grammes de foies de volaille en gros dés et 100 grammes de champignons crus concassés. Glisser sous la peau de l'estomac 6 belles lames de truffes, et le faire colorer au beurre. Mettre en cocotte ovale avec 4 rectangles de lard de poitrine blanchi, 100 grammes de champignons crus concassés, 150 grammes de beurre, et cuire au four. Ajouter 2 cuillerées de jus de veau en servant.

Bergère (à la). — Faire revenir au beurre 125 grammes de lard de poitrine en dés blanchi et 250 grammes de petits mousserons entiers. Égoutter, et faire colorer à la place le poulet farci de 100 grammes de beurre manié avec 50 grammes d'oignon, 100 grammes de mousserons, et une cuillerée à café de persil

hachés finement. Remettre lard et mousserons autour du poulet, déglacer avec 1 décilitre de vin blanc, réduire aux deux tiers et compléter le mouillement avec 1 demi-décilitre de jus de veau. Finir de cuire au four, lier légèrement le fond à la fécule ou au beurre manié, et dresser avec bordure de pommes pailles sortant de la friture.

Bonne Femme (à la). — Faire revenir au beurre 125 grammes de lard de poitrine en tranches, blanchi. Égoutter, faire colorer le poulet dans la même graisse, et mettre en cocotte ovale avec le lard. Sauter dans la graisse du poulet, et à la poêle, 400 grammes de pommes de terre crues tournées en bouchons et émincées ; les ajouter autour du poulet, et cuire au four et à couvert. Napper le poulet avec quelques cuillerées de fonds de veau en servant.

Casserole (en). — Poêlé au beurre en casserole en terre, et arrosé souvent pendant la cuisson. Au moment de servir, dégraisser, et compléter avec une cuillerée de jus de veau. Ce poulet ne comporte aucune garniture.

Cocotte (en). — Coloré au beurre dans la cocotte et à couvert. A mi-cuisson, ajouter 50 grammes de lardons rissolés, 12 petits oignons et 20 petites pommes tournées en olives. Finir de cuire ensemble et arroser d'un peu de jus de veau en servant.

Clamart (à la). — Colorer au beurre, cuit à moitié, et mis en terrine avec 1 quart de litre de petits pois à la française à moitié cuits, et dont la cuisson sera tenue courte. Finir de cuire ensemble et servir sans lier les petits pois.

Compote (en). — Revenu au beurre. — Déglacer la casserole avec 1 décilitre de vin blanc, autant de cuisson de champignons, et réduire aux deux tiers. Ajouter 2 décilitres de demi-glace, passer au chinois, et remettre le poulet en casserole avec garniture compote et cette sauce. Finir la cuisson du poulet, le glacer, et le dresser avec la garniture autour.

Crapaudine (à la). — Couper le poulet horizontalement depuis la pointe de l'estomac jusqu'à la jointure des ailes, sans détacher les deux parties. L'aplatir légèrement pour briser les articulations et les os, qui sont retirés aussi minutieusement que possible. Fixer les ailes avec une brochette, enduire le poulet de beurre fondu, l'assaisonner et le cuire à moitié au four. Le saupoudrer alors de mie de pain, arroser de beurre et terminer la cuisson sur le gril. — Sauce facultative, mais sauce diable de pré-

férence. La dénomination est déterminée par la forme de l'apprêt.

Diable (à la). — Troussé en entrée, fendu par le dos, ouvert et aplati. L'assaisonner et le cuire à moitié au four, après l'avoir arrosé de beurre fondu. Étant à ce point, l'enduire entièrement de moutarde cayennée, le paner à la mie de pain, arroser de beurre fondu et le finir sur le gril. Dresser sur plat bordé de citron et sauce diable à part.

Fermière (à la). — Le colorer au beurre, et le mettre en cocotte en opérant comme pour la Poularde de ce nom.

Fonds d'artichauts (aux). — Coloré au beurre et mis en terrine avec fonds d'artichauts blanchis, coupés en quartiers et sautés au beurre. Compléter la cuisson, et ajouter, au moment de servir, un filet de jus de citron et un peu de fonds de veau.

Grand'mère (à la). — Appellation donnée parfois comme variation au « Poulet en Cocotte. »

Hôtelière (à l'). — Désosser l'estomac du poulet et le farcir de 250 grammes de chair à saucisses fine. Brider en entrée, colorer au beurre en casserole en terre et cuire au four. Un quart d heure avant la fin de la cuisson, ajouter 125 grammes de champignons crus concassés, et compléter au dernier moment avec quelques cuillerées de jus de veau.

Katoff (à la). — Ouvert par le dos comme pour « Poulet à la Diable, » assaisonné, raidi au four, et fini de cuire sur le gril. Dressé sur gâteau de pomme duchesse coloré au four, et entouré d'un cordon de jus de veau corsé.

Limousine (à la). — Farci de 250 grammes de hachis additionné de champignons hachés, et cuit en cocotte avec 6 rectangles de lard de poitrine blanchi, et 15 marrons épluchés. Quelques cuillerées de jus de veau en servant.

Mascotte (à la). — Rissolé au beurre et cuit en casserole avec 100 grammes de fonds d'artichauts en quartiers, autant de champignons, et de pommes de terre en gousses d'ail étuvées au beurre. Dresser en terrine avec la garniture en bouquets autour, 50 grammes de truffes en lames sur le poulet, et quelques cuillerées de fonds de veau. Mijoter le tout au four pendant 10 minutes avant de servir.

Morilles (aux). — Traiter comme le poulet casserole, et ajouter à mi-cuisson 250 grammes de morilles raidies au beurre. Ter-

miner la cuisson à couvert et compléter avec une cuillerée de jus de veau en servant.

Printanière (à la). — Traiter comme la poularde de ce nom, en réduisant la proportion des garnitures des deux tiers.

Souwaroff (à la). — Préparation identique à celle de la « Poularde Souwaroff, » en diminuant la garniture.

Tartare (à la). — Traiter absolument comme le poulet à la diable, et servir sauce tartare à part.



POUSSINS

Le type parfait de ce genre de volaille est le poussin de Hambourg qui est très fin, mais de conservation difficile.

Cendrillon (à la). — Fendus par le dos, colorés au beurre, assaisonnés de sel et cayenne, et placés entre deux abaisses de farce de porc truffée. Envelopper de crépine, paner au beurre, et faire griller doucement pendant 20 à 25 minutes. — Sauce Périgueux à part.

Piémontaise (à la). — Farcis de 40 grammes de truffes blanches du Piémont pilées avec 40 grammes de panne. Trousser en entrée, brider, et faire revenir au beurre à feu vif. Au bout de 10 minutes, dresser en cocotte, puis les entourer et couvrir en partie avec un rizotto à la piémontaise. Finir de cuire au four et à découvert. Au dernier moment, saupoudrer le rizotto de parmesan râpé et faire glacer. Arroser de beurre noisette en servant.

Polonaise (à la). — Les poussins farcis de 50 grammes de farce gratin, 20 grammes de mie de pain trempée et passée, 10 grammes de beurre, et persil haché. Trousser en entrée, brider et faire marcher vivement au four pour les rissoler. Achever la cuisson en terrine et, au dernier moment, arroser d'un jus de citron et de 40 grammes de beurre de noisette brûlant additionné de 10 grammes de mie de pain.

Tartare (à la). — Fendus par le dos, panés, grillés, et servis avec sauce tartare.

Tourte (de) **à la paysanne**. — Éléments : 5 poussins coupés en

deux et raidis au beurre, 600 grammes de chair à saucisses additionnée de 300 grammes de duxelles sèche; 300 grammes de champignons émincés sautés au beurre. Apprêter une abaisse ronde en pâte à foncer de 25 centimètres de diamètre, garnir d'une couche de farce en laissant un bord pour soudure, couvrir avec les moitiés de poussins, celles-ci avec les champignons, et compléter finalement avec le reste de la farce. Couvrir avec une barde de lard très mince, fermer la tourte avec une seconde abaisse de mêmes dimensions, et la souder sur l'autre en bourrelet régulier. Dorer, rayer, ménager une ouverture pour la vapeur, et cuire à four moyen. En sortant la tourte du four, introduire dedans quelques cuillerées de demi-glace.

Viennoise (frits à la). — Tout petits poulets ou poussins partagés en quatre, assaisonnés, farinés, panés à l'anglaise et frits. Dresser à sec avec persil frit et citron.

PRÉPARATIONS DIVERSES DE LA VOLAILLE

ABATIS

Se composent des ailerons, cous, gésiers, et foies défiellés. Les mêmes formules sont applicables à tous les abatis : seulement, les gros abatis, comme ceux de dinde, doivent être détaillés en plus de morceaux que ceux de poulet ou de canard.

Bourguignonne (à la). — Passer au beurre 250 grammes de lard de poitrine en dés blanchi. Egoutter et faire revenir les abatis (1 kil. 300) dans la même graisse (sauf les foies qui ne sont ajoutés que 1 quart d'heure avant de servir), avec 150 grammes d'oignons en gros dés. Singer à raison de 60 grammes de farine par litre de mouillement; cuire la farine, et mouiller avec 5 décilitres de vin rouge et 1 litre de fonds blanc ou d'eau. Assaisonner de 10 grammes de sel, 2 grammes de poivre, 1 gousse d'ail écrasée; ajouter bouquet garni et cuire doucement. Un quart d'heure avant de servir, changer de casserole les morceaux d'abatis; ajouter les

foies, lardons, 200 grammes de petits oignons rissolés, et passer dessus la sauce mise à point par réduction. Compléter la cuisson tout doucement.

Chipolata (à la). — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant le vin rouge par du vin blanc, et faire mijoter la garniture chipolata pendant 15 minutes dans l'abatis.

Navets (aux). — Traiter l'abatis comme ci-dessus, en supprimant le vin comme mouillement. A mi-cuisson, passer la sauce, et ajouter aux abatis 250 grammes de petits oignons et 500 grammes de navets en gousses glacés. Compléter la cuisson doucement.

Pâté (d') **à l'anglaise** (Giblets pie). — Les abatis revenus, légèrement singés de farine et mouillés au consommé, de façon à ce que la sauce soit claire et les couvre juste. Cuire aux trois quarts, et mettre à refroidir. Etant froid, les verser dans un plat à pâté à l'anglaise; couvrir avec une abaisse de feuilletage qui est soudée sur une bande de pâte collée sur les bords du plat; dorer, rayer, et cuire pendant 25 à 30 minutes à bon four moyen.

Printanier. — Même traitement, en substituant une garniture printanière à la garniture de navets.

AILERONS

Se préparent comme les abatis et constituent principalement un plat de déjeuner. On les farcit aussi, principalement ceux de dindes, avec farce à pâté froid ou chair à saucisses. Celle-ci est surtout recommandable étant moins sèche.

Boulangère (Terrine (d') à la). — Supprimer le petit bout à 12 ailerons de dinde; les désosser et les farcir de chair à saucisses fine. Faire colorer au beurre, et séparément, 250 grammes d'oignons ciselés et 600 grammes de pommes tournées en bouchons, et émincés à cru. Dresser cette garniture en terrine chaude, avec les ailerons, arroser de beurre fondu, souder le couvercle de la terrine avec du repère, et cuire à four moyen pendant trois quarts d'heure. Servir tel que.

Chipolata (à la). — Les ailerons farcis comme ci-dessus et braisés. Un quart d'heure avant la fin de cuisson, leur ajouter

une garniture chipolata, et mijoter ensemble. Dresser les ailerons en couronne avec la garniture au milieu.

Grillés. — Farcis, braisés au madère, enveloppés de 80 grammes de chair à saucisses truffée et de crépine ; panés au beurre et grillés. Servis avec purée de légumes ou sauce Périgueux.

Rizotto (d'). — Farcis de chair à saucisses additionnée de 1 sixième de truffe blanche hachée, et braisés au vin blanc. Escalopés, roulés dans le fonds de braisage réduit, et dressés en pyramide dans une bordure de rizotto.

BALLOTINES ET JAMBONNEAUX

Sont adoptés pour utiliser les cuisses des volailles dont on a employé autrement les suprêmes. Elles sont désossées, farcies et la peau est recousue. Pour ce genre d'apprêt, celle-ci doit, autant que possible, être laissée très longue.

La farce varie selon la nature de l'apprêt, mais celle qui est la plus communément employée est la chair à saucisses fine.

Ballotines ou jambonneaux sont braisés, et accompagnés de toutes garnitures qui conviennent à la volaille.

Servis en froid, ils sont enrobés de gelée, ou glacés à la sauce chaud-froid, brune ou blanche, et garnis à volonté.

BOUDINS DE VOLAILLE ET QUENELLES

Carignan (Boudins (de) à la). — Caisses en fer blanc rectangulaires beurrées et foncées de farce de volaille fine. Fourrer l'intérieur d'un salpicon de champignons serré à l'allemande ; recouvrir de farce, lisser et pocher. Démouler, éponger, paner à l'anglaise, et colorer au beurre clarifié. Dresser en turban serré, avec buisson de crêtes frites au milieu. — Sauce tomates à part.

Écarlate (Quenelles (de) à l'). — Moulées en forme de palets de 5 centimètres de diamètre et d'un bon centimètre d'épaisseur, avec farce mousseline de volaille, additionnée de 100 grammes de truffes et 100 grammes de champignons hachés au kilo. — Pocher à l'eau salée, égoutter, éponger, refroidir, enduire les deux faces de velouté réduit et coller sur chacune une rondelle de langue écarlate. Paner à l'anglaise, frire au beurre

clarifié, et dresser en couronne sur serviette, avec persil frit. — A part : velouté additionné d'une julienne de langue.

Écossaise (quenelles (de) à l'). — Farce de volaille à la panade et au beurre ; moulées en forme d'ovales pointus et fourrées d'un salpicon de langue écarlate à brun. — Pochées, égouttées et dressées en les alternant de tranches de langue de mêmes formes et dimensions. — Sauce écossaise brune à la mirepoix.

Estragon (quenelles (de) à l'). — Moulées en moules bateaux cannelés, beurrés, et en farce de volaille panade à la crème, additionnée de 25 grammes d'estragon haché par 500 grammes de farce. Décorer chaque quenelle d'une rosace de feuilles d'estragon blanchies. Pocher à l'eau salée, égoutter et dresser en turban, avec velouté clair à l'estragon.

Morland (quenelles (de) à la). — Quenelles en farce panade à la crème, moulées en ovales, panées à la truffe hachée et cuites au beurre clarifié. — Dresser en turban avec purée de champignons au milieu.

Périgueux (quenelles (de) à la). — Farce de volaille panade au beurre. Moulées en grands moules tartelettes ovales beurrés décorés d'une étoile de truffes. Pochées, égouttées, et dressées en turban avec sauce Périgueux au milieu.

Richelieu (Boudins (de) à la). — Farce panade à la crème. Moulés en forme de boudin, ou en moules à biscuits de Reims et fourrés d'un salpicon de volaille, truffes et champignons serré à l'allemande. Pochés, égouttés, panés à l'anglaise, et colorés au beurre clarifié. Dresser sur serviette avec persil frit, et sauce Périgueux à part.

Soubise (Boudins (de) à la). — Farce et moulage comme pour Richelieu. Fourrés d'une Soubise serrée truffée ; pochés, panés et colorés comme ci-dessus. — Soubise claire à part.

Uzès (quenelles (de) à la d'). — Quenelles ovales en farce panade à la crème, fourrées d'un hachis de blanc de volaille serré à l'allemande. Pocher et dresser en turban. — Sauce aurore avec fine julienne de truffes au milieu.

BLANQUETTE DE VOLAILLE

Se traite comme la « Blanquette de Veau. »

CAPILOTADE

Volaille de desserte taillée en filets ou en petits morceaux, et chauffée dans une sauce italienne additionnée de champignons émincés. Semis de fines herbes dessus.

CHICKEN-PIE

(*Pâté de poulet à l'Anglaise.*)

Le poulet détaillé en morceaux comme pour fricassée, assaisonné, saupoudré de 20 grammes d'échalotes hachées, 50 grammes de champignons passés au beurre et 5 grammes de persil haché. Ranger les morceaux (ceux de cuisses au fond) dans un plat à pâté anglais foncé de minces escalopes de veau. Ajouter 150 grammes de Bacon coupé en lames minces, 4 jaunes d'œufs durs coupés en deux, et mouiller aux trois quarts de consommé de volaille. Couvrir comme *pie* ordinaire et cuire pendant 1 heure et demie à 1 heure trois quarts à four moyen. En le sortant du four, introduire dedans quelques cuillerées de jus corsé.

COQUILLES DE VOLAILLE

Écarlate (à l'). — Escalopes de volaille de desserte, dressées en coquilles avec escalopes de langue de même dimension. Le fond des coquilles masqué de sauce allemande, couvrir de même sauce, et saupoudrer la surface de langue hachée.

Glacées. — Dresser en coquilles bordées d'un cordon de pomme duchesse. Masquer les escalopes de volaille de sauce Mornay, saupoudrer de parmesan et glacer.

Gratin (au). — Les escalopes de volaille dressées en coquilles avec lames de champignons cuits. Couvrir d'une sauce gratin assez serrée, saupoudrer de chapelure fine, arroser de quelques gouttes de beurre fondu et gratiner.

Lison (à la). — Le fond des coquilles garni de pointes d'asperges liées au beurre. Compléter avec escalopes de volaille, et masquer d'une allemande à l'essence de champignons. Belles lames de truffes au milieu.

Parisienne (à la). — Les coquilles garnies d'escalopes de volaille avec champignons au milieu et lames de truffes autour. Couvrir d'une allemande beurrée et glacer. (Les coquilles bordées à la pomme duchesse).

COTELETTES

Sont de deux sortes : 1° Celles pour entrées qui comportent le suprême auquel on laisse adhérer le moignon, et qui subissent toutes les préparations applicables aux suprêmes ; 2° celles qui sont apprêtées avec l'appareil à croquettes, et qui sont servies principalement comme hors-d'œuvre chauds. (Voir *Hors-d'Œuvre*.)

CRÉPINETTES

Proportions du hachis : 400 grammes de chair de poulet, 150 grammes de viande de porc, 400 grammes de lard frais (le tout parfaitement dénervé), 150 grammes de parures de foie gras passées au tamis, 100 grammes de truffes hachées, 12 grammes de sel, 2 grammes de poivre blanc, muscade et 1 petit verre de fine champagne. Hacher très fin.

Diviser en parties du poids de 80 à 90 grammes, et leur donner une forme ovale aplatie ; couvrir chaque crépinette d'une lame de truffe ; envelopper de crépine souple, et paner au beurre. Cuire au four ou griller. Se servent généralement avec une purée quelconque comme garniture, et une sauce claire.

CRÊTES ET ROGNONS

Les crêtes sont trempées à l'eau froide pendant quelques heures d'abord, puis mises sur le feu à l'eau froide et retirées dès que cette eau est bien tiède. Les égoutter et les essuyer dans un torchon pour enlever l'épiderme. Les parer, et les remettre à dégorger à l'eau froide jusqu'à ce qu'elles soient bien blanches. Elles sont alors cuites dans un *blanc* léger. — Les rognons sont simplement dégorgés et mis dans le blanc quelques minutes avant que les crêtes soient cuites à fond. L'usage principal des crêtes et rognons est en garniture, et ce n'est qu'accidentellement qu'ils constituent des mets spéciaux comme : Crêtes à la Villeroy ou à la Gentilhomme, rognons au nid, ou brochettes de rognons à la Béarnaise.

CROMESQUIS ET CROQUETTES

Indiqués au chapitre des « Hors-d'Œuvre chauds. »

ESCALOPES ET GRENADINS

Très en usage autrefois, mais se font peu aujourd'hui. Les escalopes, façonnées de forme ovale et panées, sont sautées rapidement au beurre clarifié, et se servent avec garniture de petits pois frais ou de pointes d'asperges. Les grenadins sont piqués de truffe ou de langue, pochés à sec, et servis avec les mêmes garnitures.

ÉMINCÉS

Bonne Femme (à la). — Dresser sur plat beurré, et en turban serré, des tranches de pommes de terre cuites à l'eau. Garnir le fond du plat de champignons cuits émincés, et ranger dessus les chairs de volaille escalopées finement. Couvrir d'un velouté beurré et glacer.

Maintenon (à la). — Apprêter une bordure de petites croquettes de volaille de forme rectangulaire. Dresser au milieu l'émincé exclusivement composé de blanc de volaille, champignons en disques, et lames de truffes, liés à la sauce allemande.

Valentino. — Dresser, sur plat beurré, une petite bordure d'appareil ordinaire à croquette de volaille très serré, ou lié à la pomme duchesse. Dorer et colorer au four. Garnir le milieu de l'émincé additionné de tranches de langue en ovales, champignons et truffes au velouté.

FOIES DE VOLAILLE

Apprêts divers : En Brochettes, sautés Chasseur, sautés Fines Herbes, au Gratin, en Coquilles, en Pilaff, etc.

FRICASSÉE

Pour cet apprêt de la vieille cuisine française, le poulet est dé-

coupé comme pour sauter, et les cuisses sont partagées en deux. Le traitement est identiquement semblable à celui de la « Fricassée de Veau. »

MODES DIVERS :

Ancienne (à l'). — Garnir la fricassée de 200 grammes de petits oignons cuits à blanc, 250 grammes de champignons cuits émincés, pincée de persil et de ciboulette hachés. Dresser en timbale avec fleurons de feuilletage à blanc.

Bisques d'écrevisses (aux). — Ajouter à la fricassée 200 grammes de petits champignons entiers, 12 queues d'écrevisses décortiquées. (Celles-ci cuites comme pour bisque.) Mettre à point avec beurre d'écrevisses, apprêté avec les carcasses et 70 grammes de beurre, et la cuisson des écrevisses.

Demidoff (à la). — Traiter le poulet en fricassée, et y ajouter, à mi-cuisson, la garniture indiquée au poulet Demidoff, tombée au beurre ; sauf les truffes qui sont ajoutées directement dans la fricassée.

Printanière (à la). — Ajouter à mi-cuisson du poulet 100 grammes de carottes et autant de navets tournés en petites gousses d'ail, et 100 grammes de petits oignons nouveaux. Tous ces légumes cuits et glacés à blanc. Compléter en dernier lieu avec 50 grammes de petits pois et autant de haricots verts cuits à l'anglaise. Semis de fines herbes sur la fricassée.

FRITOT OU MARINADE

Escalopes de volaille marinées avec huile, jus de citron et fines herbes hachées. Tremper en pâte à frire légère, frire au moment, dresser avec persil frit, et accompagner invariablement d'une sauce tomates.

Nota. — La volaille bouillie convient mieux pour cet apprêt que la volaille rôtie, parce que la chair plus poreuse prend mieux la marinade. Ces deux apprêts, confondus aujourd'hui, se différenciaient autrefois en ce sens que le Fritot avait pour élément de la volaille cuite, et que la Marinade se faisait avec la volaille crue.

MAZAGRAN

L'apprêt du Mazagran est invariable. Seul, l'élément principal

de la garniture change. (Voir aux articles *Cervelles*, *Ris d'agneau*, *Ris de veau*, etc.)

MOUSSE ET MOUSSELINE DE VOLAILLE

Ces deux genres de préparations ont pour base la farce mousseline. Ce qui les différencie, c'est que la *mousse* se fait par service, tandis que les *mousselines* se font au détail à raison de 1 ou 2 par personne.

Mousselines de Volaille Alexandra. — Moulées à la cuillère, pochées, garnies d'une mince escalope de suprême de volaille et d'une lame de truffe, et saucées Mornay. — Glacer, et compléter avec bouquet de pointes d'asperges ou de petits pois au beurre.

Mousselines de Volaille à l'Indienne. — Traitées comme ci-dessus et nappées d'une sauce indienne. — Riz à l'indienne à part.

Mousselines de Volaille au Paprika. — Pochées, garnies d'une escalope de suprême et masquées de sauce suprême au Paprika. — Garnir de petites timbales de riz pilaw fourrées de tomates concassées.

Mousselines de Volaille à la Patti. — Traitées comme les mousselines Alexandra et nappées de sauce suprême au beurre d'écrevisses. — Garniture : bouquets de pointes d'asperges au beurre et de truffes en dés, liées à la glace de viande.

Mousselines de Volailles à la Sicilienne. — Pochées et finies comme ci-dessus. — Dressées sur tartelettes de macaroni à la napolitaine, masquées de sauce suprême, saupoudrées de parmesan et glacées.

PILAFS DE VOLAILLE

Le pilaf est, à proprement dire, le plat national des pays orientaux, et comporte une infinité de formules. — Les différents curries de veau, d'agneau et de volaille sont des pilafs ; et tous, sauf celui « à la parisienne, » qui est indiqué plus bas, relèvent du même mode d'apprêt qui est celui du currie, sauf la différencia-

tion des aromates, et le traitement du riz qui n'est pas le même que celui du riz à l'indienne.

Grecque (pilaf de) **à la**. — Faire revenir le poulet découpé en petits morceaux à la graisse de mouton avec 100 grammes d'oignons hachés. Singer avec 25 grammes de farine, mouiller d'un demi-litre de consommé blanc, ajouter 20 grammes de piments en dés et 50 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne. — Dresser en timbale et servir du riz à la grecque à part.

Orientale (pilaf de) **à l'**. — Apprêter le poulet comme ci-dessus et le condimenter avec un peu de gingembre en poudre. — Riz pilaw à part.

Parisienne (pilaf de) **à la**. — Le poulet découpé comme pour fricassée et bien assaisonné, revenu au beurre. Y ajouter 100 gr. de riz revenu au beurre avec 1 oignon ciselé, 1 feuille de laurier et 150 grammes de tomates concassées. Mouiller au bouillon blanc un peu plus qu'à couvert, fermer l'ustensile et cuire pendant 25 minutes à bon four. Le poulet et le riz doivent alors se trouver cuits ensemble, et le riz doit être tout à fait à sec. Arroser avec 1 décilitre de fonds de veau, mélanger avec précaution à la fourchette et dresser en timbale. — Cordon de sauce tomates autour.

Turque (pilaf de) **à la**. — Même traitement, mais condimenter d'une pointe de cayenne et pincée de safran. Dresser en timbale et riz pilaw à part en même temps.

Nota. — Le pilaf se fait aussi avec de la volaille cuite. Dans ce cas, les morceaux sont chauffés au beurre et dressés en timbale foncée de riz pilaw tomaté. Ils sont recouverts de riz et, après avoir été passée au four pendant quelques minutes, la timbale est renversée sur le plat de service. Cordon de sauce tomates autour.

SOUFFLÉS DE VOLAILLE

Pour les grands services, il est préférable en tous points de les faire à cru. Pour les petits services on peut employer de la volaille cuite.

Soufflé à cru. — Ajouter, à 1 kilo de farce mousseline tenue un peu ferme, 4 jaunes d'œuf crus et 6 blancs montés en neige bien ferme. Dresser en timbale beurrée, et cuire à feu doux.

Soufflé à cuit. — Piler 500 grammes de blanc de volaille avec la valeur de 200 grammes de béchamel froide serrée. Chauffer sans laisser bouillir ; ajouter 50 grammes de beurre, 5 jaunes d'œufs et 6 blancs en neige.

Soufflé Périgord. — L'un ou l'autre des deux appareils ci-dessus additionné de 100 grammes de truffes hachées. Dresser en timbale beurrée, en garnissant par couches alternées de 100 grammes de truffes en lames.

Remarque : Le temps de cuisson des soufflés de volaille est relativement long, et il vaut mieux les cuire un peu plus que moins. Pour un soufflé de 2 ou 3 personnes, compter 15 minutes au minimum.

DINDONNEAU

Anglaise (à l'). — Poché à blanc et traité comme la poularde à l'anglaise.

Blanc (de) **à la Toulousaine**. — Les suprêmes escalopés, légèrement aplatis, parés de forme ovale, piqués aux truffes, et pochés à couvert avec cuisson de champignons et filet de jus de citron. — Dresser en couronne avec garniture toulousaine au milieu. Cordon de sauce autour.

Blanquette (de). — Même traitement que celui des blanquettes de veau et de poulet.

Bourgeoise (à la). — Braisé et changé d'ustensile aux trois quarts de la cuisson. Dégraisser le fonds de braisage, le passer sur la pièce et entourer celle-ci d'une garniture « bourgeoise » préalablement passée au beurre. Compléter la cuisson de la dinde et des légumes ensemble. — Dresser la pièce, glacée, sur plat saucé et garniture à part.

Catalane (à la). — Découpé comme pour fricassée, revenu au beurre, déglacé avec une bouteille de vin blanc, assaisonné et additionné d'une pointe d'ail broyé. Faire tomber à glace et mouiller par tierce parties de : purée de tomates, espagnole et fonds brun ; et ce, juste à hauteur. Mettre au four, et aux trois quarts de la

cuisson, renverser les morceaux sur un tamis pour les parer et les mettre dans une autre casserole. Passer la sauce dessus, ajouter une garniture «à la catalane» avec les tomates coupées en quartiers. Compléter la cuisson et dresser en timbale ou plat creux.

Céleri (au). — La dinde poêlée. Dresser avec garniture de pieds de céleri braisés, saucés avec le fonds de braisage.

Cèpes (aux). — Emplir la dinde avec farce composée de 450 grammes veau, 400 grammes lard frais, 150 grammes mie de pain trempée et exprimée, 500 grammes de queues de cèpes apprêtés en duxelles sèche, 15 grammes de sel, 3 grammes de poivre et prise de muscade. Braiser la pièce aux trois quarts; la changer d'ustensile, l'entourer de 600 grammes de lard de poitrine blanchi en gros dés et sauté au beurre, et de 1 kilo de petits cèpes encore fermés, assaisonnés, et raidis dans la même graisse. Compléter la cuisson, braisière bien fermée, et dresser la dinde avec la garniture à part ou autour, à volonté.

Champignons (aux). — Se fait de deux façons : 1° en traitant la dinde en ragoût avec 600 grammes de champignons comme garniture; 2° en la braisant et en l'accompagnant d'une sauce champignons faite avec le fonds de braisage. Dans le premier cas, elle constitue un plat de déjeuner; dans le second, elle fait un relevé de dîner.

Chipolata (à la). — Même procédé que ci-dessus, en remplaçant les champignons par une garniture chipolata. Pour servir comme pièce entière, le dindonneau convient mieux.

Cuisses (de) **Sainte-Menehould**. — Les cuisses rôties ou braisées sont d'abord chauffées au beurre, puis enduites de moutarde et panées au beurre avec mie de pain et champignons crus hachés. Griller à feu très doux et accompagner d'une sauce duxelles ou d'une italienne.

Daube (en). — Désossée et farcie de fine chair à saucisses truffée additionnée de 1 verre de fine-champagne au kilo. Traiter comme une galantine, avec lardons de jambon, lard et truffes et disposer dans le milieu de la farce une petite langue bien rouge enveloppée de bardes de lard. Braiser avec fonds brun et en terrine pouvant juste contenir la pièce. Ce fonds sera tiré de la carcasse, 2 jarrets de veau, 2 pieds de veau, 1 kilo de viande de bœuf rissolée et 1 bouteille de vin blanc; traité selon le mode habituel et réduit à 1 litre et demi. Couvrir, luter hermétiquement et cuire à

four chaud pendant 2 heures et demie. — Laisser refroidir en terrine, et chauffer légèrement pour démouler.

Estragon (dindonneau à l'). — Poêlé en fonds de braise additionné de queues d'estragon blanchies. Dresser, décorer avec feuilles d'estragon blanchies. Verser autour le fonds de cuisson additionné d'une cuillerée à pot de fonds brun réduit, dégraissé et fini avec une essence d'estragon.

Financière (Dinde à la). — Braisée, glacée, et dressée avec garniture financière en bouquets. — Sauce financière à part.

Godard (Dinde à la). — Braisée, glacée et dressée avec garniture Godard en bouquets. Hatelets de truffes, écrevisses et quenelles décorées sur la pièce. — Sauce Godard à part.

Jardinière (Dindonneau à la). — Recouvert de Matignon, bardé, enveloppé de papier d'office beurré, et poêlé. Dresser avec la garniture en bouquets autour. Ajouter la Matignon au fonds de poêlage, avec 1 demi-litre de bon jus ; réduire, passer, dégraisser et en verser quelques cuillerées sur la pièce. — Le reste à part.

Marrons (Dinde aux). — Enlever le bréchet et l'os de la poitrine. — Passer à la friture 1 kilo de marrons dont l'écorce sera incisée, les éplucher et les cuire presque complètement au consommé. Les mélanger à 800 grammes de hachis de porc très fin, bien assaisonné et passé au tamis Brider la dinde, la barder, et la rôtir en l'arrosant souvent. Le temps de cuisson pour une dinde moyenne est de 2 heures environ.

Toulousaine (Dindonneau à la). — Poché à blanc; dressé et entouré d'une garniture à la Toulousaine avec sauce toulousaine à part. Hatelets de truffes, champignons et écrevisses.

PIGEONS ET PIGEONNEAUX

Bordelaise (Pigeonneaux à la). — Fendus par le dos, légèrement aplatis et sautés au beurre. Dresser et garnir, proportionnellement, comme le poulet à la Bordelaise.

Casserole à la paysanne (Pigeons en). — Cuits à la casse-

role et au four, et tenus verts cuits. Entourer de 100 grammes de lard en petits dés blanchi, 150 grammes de pommes de terre émincées en rondelles et sautées au beurre, et finir de cuire ensemble. Arroser d'une cuillerée ou deux de jus en servant.

Champignons (aux). — Cuits à la casserole avec 100 grammes de petites têtes de champignons. 10 minutes avant de servir, déglacer d'un filet de vin blanc, ajouter 1 décilitre de sauce champignons brune, et compoter le tout pendant quelques minutes. Dresser avec champignons autour et saucer dessus.

Chartreuse (en). — Moule à charlotte beurré et foncé de détails de légumes. Tapisser le fonds et les parois de choux braisés bien égouttés; emplir le vide avec les pigeons ou pigeonneaux cuits à la casserole et découpés, en les alternant de petits rectangles de lard de poitrine et tranches de saucisson. Recouvrir de choux et étuver au bain-marie pendant 1 demi-heure.

Laisser reposer la chartreuse pendant quelques minutes avant de la démouler, et l'entourer d'un cordon de demi-glace.

Chipolata (à la). — Les colorer au beurre, déglacer au vin blanc, réduire et ajouter 1 décilitre de demi-glace et 1 décilitre de fonds brun. Compléter la cuisson des pigeons dans la sauce et, 5 minutes avant de servir, ajouter la garniture à la chipolata. — Dresser avec garniture autour.

Côtelettes (de). — S'obtiennent en fendant en deux les pigeons ou pigeonneaux. Aplatir légèrement chaque moitié, désosser aussi à fond que possible, en conservant seulement l'os de cuisse qui figure l'os de la côtelette. Sauter ou griller et garniture à volonté.

Diplomate (Filets (de) à la). — Les filets légèrement aplatis, raidis au beurre, refroidis sous presse, trempés en Villeroy additionnée de fines herbes et champignons hachés. — Paner à l'anglaise, frire et dresser en turban avec garniture de quenelles de pigeon, champignons et truffes en olives; saucée d'une demi-glace à l'essence de pigeon.

Estouffade (en). — Colorés au beurre, et mis en terrine chaude foncée de tranches de lard de poitrine légèrement rissolé, avec champignons en morceaux, petits oignons glacés, quelques cuillerées de fonds, et le déglaçage des pigeons fait au cognac. Couvrir, et cuire environ trois quarts d'heure à four doux.

Financière (à la). — Poêlés ; partagés en deux et dressés en turban avec garniture financière au milieu.

Gauthier aux écrevisses (Pigeonneaux). — Fendus en deux, et *pochés* au beurre fondu, sans coloration. Dresser en couronne et saucer d'une allemande au beurre d'écrevisses.

Italienne (à l'). — Poêlés et dressés entiers, ou coupés en deux, avec sauce italienne forcée en jambon.

Crapaudine (à la). — Coupés en deux horizontalement, de la pointe de l'estomac aux ailes. Ouvrir et aplatir légèrement ; assaisonner, paner au beurre et griller doucement. Accomp. : sauce à la diable ou piquante.

Minute (à la). — Coupés en quatre, aplatis légèrement et sautés au beurre, jusqu'à cuisson presque complète. Saupoudrer d'un peu d'oignon et persil hachés ; déglacer au cognac et jus de citron, et compléter avec glace de viande fondue. Dresser avec champignons émincés sautés au beurre, et couvrir avec la sauce.

Nesles (Côtelettes (de) à la). — Saisies au beurre du côté intérieur seulement, et refroidies sous presse légère. Farcir avec godiveau à la crème additionné d'un tiers de farce gratin et de truffes hachées, du côté revenu, et en faisant bomber légèrement la farce. Ranger sur plaque, passer au four pour compléter la cuisson des côtelettes et pocher la farce. Dresser en turban en intercalant les côtelettes d'escalopes de ris de veau panées à l'anglaise et sautées au beurre. Garnir le milieu de champignons et foies de volaille escalopés sautés au beurre, liés à la sauce madère.

Olives (aux). — Poêlés et tenus vert-cuits. Ajouter quantité voulue de demi-glace au fonds de poêlage, laisser mijoter pendant 10 minutes, puis passer et dégraisser. Remettre pigeons et sauce en casserole avec 100 grammes d'olives tournées et blanchies par pigeon. Compléter la cuisson, et dresser avec olives autour ou au milieu.

Papillotes (Côtelettes de). — Raidir les côtelettes de pigeons au beurre, et traiter comme toute autre papillote, avec jambon et duxelles.

Pâté (de) **à l'anglaise.** — Foncer un plat à pâté anglais avec escalopes de bœuf maigre aplaties très minces, assaisonnées de sel et poivre et saupoudrées d'échalote hachée. Garnir l'intérieur du plat avec les pigeons coupés en deux, assaisonnés et en les

intercalant d'un jaune d'œuf dur coupé en deux par pigeon. Mouiller à mi-hauteur avec de l'eau ; fermer le pâté avec couvercle de pâte, comme d'habitude, et cuire environ 2 heures à four moyen.

Pâté chaud (de) **à l'ancienne**. — (Voir aux *Entrées mixtes*.)

Pâté chaud (de) **à la Périgord**. — (Voir aux *Entrées mixtes*.)

Petits pois (aux). — Colorer au beurre 60 grammes de lard de poitrine en dés blanchis et autant de petits oignons par pigeon. Égoutter ; faire revenir les pigeons à la place, et retirer la graisse, déglacer avec un peu de fonds et 1 demi-décilitre de demi-glace. Ajouter les petits pois (1 décilitre et demi par pigeon) ; remettre pigeons, lard, oignons, un bouquet garni, et finir de cuire ensemble.

Polonaise (à la). — Farcis de farce gratin, et cuits au beurre en casserole. Dresser en terrine en terre, arroser légèrement de jus de veau corsé et de quelques gouttes de jus de citron d'abord ; puis d'un beurre noisette additionné de mie de pain au dernier moment.

Printanier. — Les colorer au beurre. Déglacer la casserole avec jus de veau ; ajouter demi-glace, bouquet garni, et petite garniture printanière. Cuire ensemble, et dresser avec la garniture autour.

Salmis (Ramiers en). — Les rôtir aux trois quarts. Lever les cuisses et filets qui sont parés, dépouillés et rangés en sauteuse avec un peu d'essence de champignons, 3 têtes de champignons et 4 lames de truffes par pigeon. Tenir au chaud sans bouillir. — Avec les peaux et carcasses hachées apprêter une sauce salmis, l'ajouter aux pigeons ; dresser et entourer de petits croûtons en cœurs masqués de farce *gratin*.

Sauté des Sylvains (Pigeonneaux). — Découpés chacun en 4 morceaux, assaisonnés, et sautés au beurre en casserole en terre. Ajouter 100 grammes de champignons de bois (cèpes, chanterelles ou mousserons) par pigeonneau, feuille de sauge et brindille de serpolet. Couvrir et cuire pendant 7 à 8 minutes. Au dernier moment, si le jus se trouvait trop long, émietter dedans un peu de mie de pain qui l'absorbera en partie.

Sauterne (au). — Poêlés et déglacés au sauterne à raison de 1 petit verre par pigeon. Réduire aux deux tiers, ajouter 1 cuillerée de glace de viande blonde par pièce, et passer à la mousseline. Dresser en terrine chaude et couvrir avec ce fonds.

Saint-Charles (Pigeons à la). — Piquer l'estomac des pigeons avec de fins lardons de langue écarlate et les braiser. Dresser, en-

tourer de petits cèpes farcis, et saucer avec le fonds dégraissé, réduit en demi-glace, et additionné de quelques gouttes de jus de citron.

Sévigné (Côtelettes (de) à la). — Les raidir au beurre et faire refroidir sous presse légère. Garnir le côté concave d'un salpicon de blanc de volaille, champignons et truffes lié à l'allemande, et en le faisant bomber légèrement. Paner à l'anglaise, faire colorer au beurre clarifié, et dresser en turban avec garniture de pointes d'asperges au beurre au milieu. Sauce madère à part.

Suprêmes (de) **aux truffes** — Lever les suprêmes, les assaisonner et les aplatir légèrement. Sauter vivement au beurre clarifié, et dresser sur bordure de farce couchée à la poche sur le plat, et pochée à l'entrée du four. Déglacer la sauteuse au madère, ajouter 4 lames de truffes par suprême, un peu de glace de viande blonde fondue, et monter légèrement au beurre. Napper les suprêmes dressés en turban sur la bordure de farce.

Valenciennes (à la). — Farcis de farce gratin additionnée de foies de volaille et champignons escalopés et sautés au beurre. Brider en entrée, faire colorer au beurre, déglacer au vin blanc et réduire aux deux tiers. Mouiller à couvert avec du bon fonds, ajouter un bouquet garni, et cuire doucement. Glacer les pigeons au dernier moment, et les dresser entiers, ou partagés en deux, le long d'un dôme de riz à la Valenciennes, avec lame de jambon en cœur entre chaque. Ajouter le fonds réduit à une sauce tomates, et verser autour.

Villeroy (à la). — Pigeons ou pigeonneaux fendus en deux, aplatis, sautés, et refroidis sous presse légère. Tremper dans une sauce à la Villeroy, paner à l'anglaise, et faire frire au moment. Dresser en turban sur serviette avec persil frit au milieu, et sauce Périgueux à part.

PINTADE

La pintade n'a certainement pas la valeur gastronomique du faisan, mais elle en est en quelque sorte le succédané, quand la fermeture de la chasse prive la cuisine du noble gallinacé. Presque toutes les formules applicables au faisan le sont également à la pintade.

Bohémienne (à la). — (Voir *Faisan.*)

Crème (à la). — (Voir *Faisan.*)

Chartreuse (en). — Braiser la pintade avec les choux, après l'avoir piquée au lard et légèrement colorée au four. Procéder ensuite comme pour la chartreuse de pigeons, après avoir découpé la pièce en morceaux réguliers.

Choucroute (à la). — (Voir *Faisan.*)

Salmis (de). — (Voir *Salmis de Faisan.*)

Sicilienne (à la). — Farcie de lazagnes à la sicilienne (voir aux *garnitures*). Poêlée selon le mode ordinaire avec quelques tomates épépinées et concassées, et tenue vert-cuite. Retirer la pintade et ajouter au fonds un peu de consommé. Réduire, dégraisser à fond et passer à l'étamine avec les légumes. Joindre ce coulis à même quantité de sauce tomates et servir à part. Glacer la pintade ; dresser et entourer de ris d'agneau panés à l'anglaise et sautés au beurre.

OIE

Le principal mérite de l'oie est de fournir un foie gras qui rivalise de finesse avec celui du canard. En dehors de ce produit, l'oie ne fournit pas un appoint important à la grande cuisine.

Allemande (à l'). — Désosser entièrement l'estomac, et farcir de petites pommes reinettes entières vidées à l'emporte-pièce et remplies de farce gratin. Coudre les ouvertures, barder et cuire en braisière en arrosant avec la graisse. Dresser, égoutter la plus grande partie de la graisse et déglacer la braisière avec 2 décilitres de bon jus. Accompagner d'une timbale de choucroute.

Alsacienne (à l'). — Farcie de 1 kil. 500 de chair à saucisses. Faire colorer légèrement et poêler. Dresser, et entourer de choucroute braisée à la graisse d'oie et de tranches de lard maigre.

Anglaise (à l'). — Emplie de la farce suivante : 1 kilo d'oignons cuits au four sans être pelés et refroidis. Étant froids, les peler et les hacher ; ajouter même poids de mie de pain trempée

et exprimée et 50 grammes de sauge fraîche ou sèche. Assaisonner de 10 grammes sel, 3 grammes poivre et pincée de muscade. Rôtir à la broche ou au four et servir avec le jus laissé un peu gras et une saucière de marmelade de pommes peu sucrée.

Bordelaise (à la). — Farcir avec : 1 kilo de cèpes sautés à la bordelaise, 125 grammes d'olives dénoyautées, 100 grammes beurre d'anchois, 125 grammes de mie de pain trempée et exprimée, le foie de l'oie haché, persil, pointe d'ail, 1 œuf, sel et poivre ; le tout bien mélangé. Barder, rôtir et servir avec le jus.

Civet (en). — En tuant l'oie, recueillir le sang ; y ajouter un jus de citron et le fouetter jusqu'à refroidissement complet pour éviter la coagulation. Découper la pièce en morceaux et procéder absolument comme pour un civet de lièvre.

Chipolata (à la). — L'oie étant découpée, la sauter et la traiter ensuite comme le Dindonneau à la Chipolata.

Daube (en). — Même procédé que pour la « Dinde en Daube ».

Flamande (à la). — Braisée et accompagnée d'une garniture flamande ordinaire. Saucer avec le fonds de braisage.

Marrons (aux). — Farcie et cuite selon le mode indiqué à l'article « Dinde aux marrons ».

Navets (aux). — Traitée comme le « Canard aux Navets ».

Raifort (au). — Braisée à fond et accompagnée d'une sauce raifort à la crème. Garnir de nouilles au beurre ou de riz au gras, arrosés avec le fonds de braisage réduit.

Visé (à la mode de). — Prendre une oie n'ayant pas encore pondu et la pocher avec ses abatis et 2 têtes d'ail dans un bon fonds blanc. La découper, disposer les morceaux dans un plat à sauter, les arroser de graisse d'oie et les laisser s'en imprégner jusqu'au moment de servir. Avec le fonds de cuisson, la graisse d'oie et de la farine, marquer un velouté épais qui sera dépouillé pendant 1 heure. Le lier avec 4 jaunes d'œufs, passer à l'étamine et mettre à consistance normale en l'additionnant de crème. Y joindre 25 grammes de purée d'ail cuite au lait et, finalement, ajouter dans la sauce les morceaux d'oie égouttés et épongés. Servir en timbale.



CANARDS ET CANETONS

On distingue culinairement trois sortes de canards : les Nantais, les Rouennais, et les diverses variétés de canards sauvages. Ces derniers sont principalement usités en rôtis et, incidemment, en Salmis, Mousses Mousselines, etc.

Le Rouennais figure également plutôt comme rôti que comme entrée. Sa caractéristique étant d'être saignant, on ne le braise que rarement. Ce canard est étouffé et non saigné.

Le Nantais, moins en chair que le Rouennais, est employé en braisé et en rôti.

CANARD NANTAIS

Anglaise (à l'). — Farci comme l'oie à l'anglaise et rôti à la broche. Saucière de marmelade de pommes en même temps.

Ballotines (de) **aux navets**. — Caneton désossé. Retirer les chairs, les dénerver et les hacher avec moitié de leur poids de veau, autant de lard, le tiers de panade, 4 jaunes, 15 grammes de sel, 1 gramme de poivre, muscade. Piler, passer au tamis, ajouter 100 grammes farce gratin de foie gras, 100 grammes champignons sautés au beurre et hachés. Diviser en morceaux de la grosseur d'un œuf, entourer avec un morceau de la peau du caneton, emballer en mousseline, et pocher dans un fumet apprêté avec la carcasse. Étant pochés, resserrer la mousseline et refroidir à moitié. Prendre autant de petits navets ronds et plats qu'il y a de ballotines. Les tourner de même forme et même grosseur, et les parer dessous pour les faire tenir d'aplomb. Creuser à la cuillère pour pouvoir y loger une ballotine et les blanchir fortement. Égoutter, ranger en sautoir beurré, placer une ballotine dans chaque, mouiller avec la cuisson, couvrir de papier beurré, et cuire à four doux en arrosant. Aussitôt à point, égoutter, glacer et dresser en couronne sur un plat. Réduire le fumet avec un peu de demi-glace, dégraisser, passer, verser une partie de la sauce sur le plat, et envoyer le reste en saucière.

Bordelaise (farci à la). — Le traiter en tous points comme l'oie à la Bordelaise.

Chipolata (à la). — Braisé et le fonds terminé en demi-glace. Dresser avec garniture Chipolata.

Choucroute (à la). — Braisé avec choucroute, dressé sur celle-ci, et entouré de tranches de lard.

Lyonnaise (à la). — Braisé, et le fonds fini en demi-glace. Garnir de petits oignons et marrons glacés disposés en bouquets.

Menthe (caneton à la). — Farci de 20 grammes de beurre additionné de 1 gramme de menthe fraîche, et poêlé. Le fonds de poêlage déglacé avec fonds de veau clair et jus de citron. Faire bouillir pendant 10 minutes avec les légumes; passer, et ajouter une pincée de menthe hachée.

Molière (à la). — Désossé, farci de 400 grammes farce à gratin de foie gras additionnée de 300 grammes de farce mousseline. Disposer 2 rangées de truffes dans l'intérieur de la farce et dans la longueur du caneton. Recoudre, emballer en serviette et pocher comme une galantine dans un fonds tiré des carcasses. Passer, dégraisser, réduire le fonds, et glacer le canard avec une partie. Avec le reste, apprêter une sauce madère, et l'additionner de 50 grammes de truffes en lames.

Navets (caneton braisé aux). — Le caneton coloré au beurre, en casserole et sur le fourneau. Le retirer, égoutter le beurre, déglacer au vin blanc, réduire, ajouter 3 décilitres de fonds brun, autant d'espagnole, bouquet garni, et remettre le canard dans cette sauce. Colorer avec le beurre réservé, 400 grammes de navets tournés en grosses gousses; les saupoudrer de quelques pincées de sucre en poudre, pour les glacer uniformément en brun clair. Apprêter également 200 grammes de petits oignons glacés. A mi-cuisson du canard, le changer de casserole, l'entourer des navets et oignons, et couvrir avec la sauce dégraissée, passée, et réduite au besoin. Terminer la cuisson doucement, et dresser avec la garniture autour.

Nivernaise (à la). — Braisé comme ci-dessus. Remplacer les navets par une garniture Nivernaise, et dresser le canard avec la garniture en bouquets autour.

Olives (aux). — Traité comme le canard aux navets en tenant la sauce courte et succulente. Ajouter au moment de servir 250 grammes d'olives dénoyautées et blanchies. Glacer la pièce au dernier moment; dresser avec olives et sauce autour.

Orange (Caneton à l'). — Ne pas confondre ce caneton braisé avec le caneton rôti qui se sert également à l'orange : les deux préparations sont distinctes. Ce même caneton, de même que celui qui est rôti, peut être apprêté avec des oranges bigarrades ; mais, dans ce cas, les quartiers d'oranges ne figurent pas comme garniture, à cause de leur âcreté. Le jus seul est employé pour la sauce.

Braiser le caneton avec 2 décilitres de fonds brun et 4 décilitres d'espagnole ; et le cuire assez avant pour qu'il puisse être servi à la cuiller. Dégraisser la sauce, et la réduire très serrée ; passer à l'étamine et la ramener à consistance normale avec le jus de 2 petites oranges et d'un demi-citron. Cette addition, ainsi que celle du zeste d'orange et de citron en julienne blanchi (zeste d'une demi-orange et d'un demi-citron), ne se fait qu'au moment de servir ; et la sauce, alors, ne doit plus bouillir. — Glacer le caneton, le dresser, saucer légèrement autour, et garnir des quartiers de 2 belles oranges, séchés sur grille et parés à vif.

Pâté chaud de Caneton. — Rôtir le caneton en le tenant très saignant, et le découper entièrement en aiguillettes. — Décorer à la pâte à nouille un moule à charlotte beurré ; le foncer en pâte fine et tapisser l'intérieur d'une couche de farce gratin additionnée de 1 décilitre et demi de demi-glace serrée à fond par kilo. Compter 750 à 800 grammes de farce pour un moule d'une contenance d'un litre et quart.

Garnir de couches de farce, alternées de couches d'aiguillettes, champignons émincés et lames de truffes. Semer une pincée de thym et laurier pulvérisés sur la dernière couche de farce ; fermer avec une abaisse de pâte, pincer intérieurement et extérieurement, faire une ouverture pour l'échappement de la vapeur, et cuire à four moyen pendant 1 heure environ. — En sortant le pâté du four, le renverser sens dessus dessous sur un plat ; enlever le fond et le détailler en triangles, et ranger ceux-ci autour. — Couvrir la farce mise à nu de quelques cuillerées de sauce madère ; disposer dessus une couronne de lames de truffes avec un gros champignon cannelé au milieu, et servir une sauce madère à part.

Quenelles (de) **à la Carignan**. — Grosses quenelles en farce mousseline, fourrées d'une purée de filets de canetons rouennais additionnée de son poids de purée de truffes, bien assaisonnée, et

complétée d'un soupçon de sauce madère à l'essence de truffes. — Pocher pendant 20 minutes, et dresser en couronne avec, au milieu, une garniture de truffes en olives. Sauce madère à l'essence de truffes.

Suprêmes de canetons. — S'apprêtent avec canetons Nantais ou Rouennais, et se traitent comme les suprêmes de poulet.

Suprêmes divers. — Agnès Sorel, Chimay, Écossaise, Maréchale, Périgueux, Vert-Pré, etc. (Voir ces articles à la série *Poulet*.)

Observer cependant que, quel que soit le mode adopté, la sauce doit être changée, le caneton n'admettant guère que les sauces brunes tirées de son fumet.

CANETON ROUENNAIS

Sauf quand il doit être servi froid à la cuillère, le rouennais ne se braise pas : il est poêlé ou rôti, et toujours tenu saignant. Il est également farci avec la préparation suivante : 125 grammes de lard gras revenu avec 25 grammes d'oignons hachés ; ajouter 250 grammes de foies de canard, 5 grammes de persil haché, sel, poivre et épices. Tenir les foies très saignants (les raidir seulement) ; laisser refroidir à moitié, piler, et passer au tamis fin.

Aiguillettes (de) **Bigarrade.** — Poêler le canard en le tenant vert cuit. (Le temps de cuisson nécessaire pour un caneton moyen est de 20 minutes.) Détailler les filets sur la longueur, chacun en 10 aiguillettes, et ranger celles-ci sur un plat tiède. — Ajouter quelques cuillerées de jus de veau au fonds de poêlage ; laisser bouillir pendant quelques minutes, passer, dégraisser et terminer ce fonds comme il est indiqué pour la sauce bigarrade claire. — Couvrir les aiguillettes avec une partie, et servir le reste à part.

Nota. — Les aiguillettes à l'orange se préparent de même, à cette différence près qu'elles sont entourées de quartiers d'oranges parés à vif.

Aiguillettes (de) **aux cerises.** — Traiter comme ci-dessus, mais ajouter un peu de madère au fonds de poêlage. Dégraisser, lier à l'arrow-root, passer à la mousseline, et y ajouter au dernier moment 200 grammes de cerises griottes dénoyautées. Dresser les cerises autour des aiguillettes, masquer légèrement de sauce et envoyer le reste à part.

Aiguillettes (de) **aux truffes**. — Poêler le caneton en le tenant vert-cuit. Ajouter 1 décilitre de Chambertin au fonds de poêlage, et cuire dans ce fonds 5 moyennes truffes pelées. Réduire, dégraisser, passer, et ajouter à une sauce rouennaise légère. — Lever les aiguillettes des filets de canetons, escaloper les truffes, et les dresser sur plat tiède en les alternant. — Saucer légèrement dessus, et envoyer à part le reste de la sauce.

Champagne (Caneton au). — Poêlé comme ci-dessus. Ajouter au fonds 3 décilitres de Saint-Marceaux sec, réduire, et compléter avec 1 décilitre de fonds de veau lié. — Passer à la mousseline, dégraisser, et servir en saucière en même temps que le caneton.

Chemise (en). — Le caneton farci avec la préparation indiquée à la Notice et bridé en Entrée. L'introduire dans une vessie bien dégorgée, et ficeler l'extrémité de celle-ci vers le croupion du caneton. Emballer alors dans une serviette qui est attachée de même et pocher très doucement, pendant 45 minutes environ, dans un fonds brun très corsé. — Pour servir, retirer la serviette et laisser le caneton dans la vessie. — Accomp. : sauce rouennaise.

Escalopes, Filets et Suprêmes. — Les suprêmes escalopés en deux ou trois, selon la grosseur du caneton, sont légèrement aplatis. parés, et disposés dans un sautoir grassement beurré. — Pocher à sec, couverts d'un papier beurré, et en veillant à les conserver très saignants. — Ils admettent les mêmes garnitures que les aiguillettes qui leur sont, d'ailleurs, préférables sous tous les rapports.

Leur unique raison d'être est la nécessité de varier les menus.

Mousse et Mousselines. — Se préparent selon les proportions et le mode des Mousses et Mousselines de volaille, mais ne comportent pas d'autres sauces que la rouennaise et la bigarrade, et d'autres garnitures que : quartiers d'oranges, cerises, et purées ou crèmes de légumes.

Orange (à l'). — Traitement du caneton à la Bigarrade avec garniture de quartiers d'oranges parés à cru.

Porto (au). — Rôti en casserole et tenu vert-cuit. Déglacer au Porto et ajouter le déglaçage réduit à un jus de caneton lié à l'arrow-root.

Presse (à la). — Le caneton est rôti pendant 20 minutes, et

envoyé à la salle où il reçoit l'apprêt d'usage, qui est celui-ci : Enlever les deux cuisses qui ne sont pas utilisées, et détailler les filets en fines aiguillettes qui sont rangées l'une à côté de l'autre sur un plat tiède. Hacher la carcasse et la presser en l'arrosant d'un verre de bon vin rouge. Recueillir le sang, l'additionner d'un filet de cognac, et en arroser les aiguillettes qui doivent être bien assaisonnées. Chauffer le plat au bain ou au four un instant, sans laisser bouillir.

Rouennaise (farci à la). — Farci et rôti de 20 à 25 minutes selon grosseur. Accompagner d'une sauce rouennaise. S'il est servi tout découpé : détacher les cuisses, les ciseler intérieurement ; bien les assaisonner de sel et poivre et les mettre à griller. Détailler les filets en fines aiguillettes, les dresser de chaque côté d'un plat long, la farce au milieu, et les cuisses à chaque bout. Hacher grossièrement la carcasse, et la presser en l'arrosant d'un verre de fine champagne et d'un filet de jus de citron. Ajouter le jus recueilli à la sauce rouennaise, saucer légèrement les aiguillettes, et envoyer le reste à part.

Rouennaise (Salmis de caneton à la). — Trousser le caneton après en avoir retiré la fourchette, et le mettre à four rouge où il ne doit rester que 8 minutes (4 minutes de chaque côté). — Si la chose est possible, le laisser refroidir quelques minutes, ce qui permet de le détailler plus facilement. — La violence du calorique ayant généralement pour effet de le noircir, avoir soin de l'essuyer, puis enlever les cuisses. — Saupoudrer un grand plat long beurré d'échalote hachée, de gros sel écrasé pas trop fin, de poivre du moulin, de muscade et d'épices. — Découper les filets en aiguillettes excessivement fines, soit 15 dans chaque filet, et les ranger sur le plat l'une à côté de l'autre. — Saupoudrer du même assaisonnement, moins l'échalote ; puis détacher les moignons restant des ailes ainsi que la peau de l'estomac, les assaisonner et faire griller avec les cuisses ciselées intérieurement et assaisonnées également. — Hacher grossièrement la carcasse ; la presser avec demi-verre de vin rouge, et arroser les aiguillettes avec le jus recueilli. Au moment de servir, disposer sur celles-ci quelques petits morceaux de beurre, chauffer un instant sur le fourneau et mettre le plat à four très chaud, ou le présenter à la salamandre. Le glaçage doit être instantané. — Retirer le plat dès que les aiguillettes commencent à se friseler sur les bords, disposer à

chaque bout une cuisse grillée, et les deux moignons avec la peau de l'estomac au milieu.

Soufflé (de). — Poêler un rouennais en le tenant vert-cuit. Lever l'estomac, tailler les os de la carcasse de façon à figurer une caisse, et réserver les suprêmes au chaud. Avec le foie du caneton et la chair crue d'un autre demi-caneton, 1 blanc d'œuf et 100 grammes de foie gras cru, préparer une farce mousseline légère. Emplir la carcasse avec cette farce, en la façonnant de façon à rendre sa forme à la pièce. Entourer d'une bande de papier fort pour éviter toute déformation, et pocher doucement, et à couvert, pendant 20 minutes.

Avec un peu de farce réservée, additionnée de même poids de foie gras, garnir des croûtes à tartelettes et faire pocher en même temps. — Dresser la pièce ; l'entourer avec les tartelettes, et placer sur chacune de celles-ci une escalope des filets réservés.

Sauce Rouennaise à part.

FOIES GRAS

On utilise les foies d'oie ou de canard suivant les circonstances. En général, on préfère le foie d'oie pour les préparations chaudes, tandis que celui de canard est réservé pour les conserves ou le froid.

Bien que le foie gras soit servi assez souvent comme Entrée, son rôle dans la cuisine chaude est plutôt limité aux garnitures ou à servir d'appui aux condimentations riches.

Caisses (en). — Tailler en gros dés égale quantité de foie gras cuit et de truffes ; lier ce salpicon d'une demi-glace corsée au madère, et le disposer dans des caisses en papier beurrées et séchées au four. Placer sur chaque caisse une escalope de foie gras cru de même diamètre, sautée au beurre, avec une belle lame de truffe sur chaque escalope, et entourer d'un cordon de jus de veau.

Cocotte (en). — Choisir un foie bien ferme et le clouter aux truffes 12 heures à l'avance. Le faire raidir au beurre dans une sauteuse, et le placer dans une cocotte en terre bien chaude. Dé-

glacer la sauteuse avec essence de truffes et vin blanc, ajouter du jus de veau pour faire 1 décilitre en tout et passer sur le foie. Fermer la cocotte, luter le couvercle, et faire pocher le foie à four très doux pendant à heure environ. Servir tel que, et envoyer en même temps une sauce madère à l'essence de truffes.

Côtelettes (de). — S'apprêtent comme les côtelettes de volaille. (Voir aux *Hors-d'Œuvre chauds*.)

Escalopes (de) **à la Périgueux**. — Détailler les escalopes du poids de 70 grammes environ. Les assaisonner de sel et de poivre, les fariner, les paner à l'anglaise avec truffes hachées, et les sauter au beurre clarifié. Dresser en couronne et saucer d'une madère à l'essence de truffes.

Escalopes (de) **à la Ravignan**. — Sur une abaisse de pâte à brioche ferme sans sucre, tailler 20 ronds de 7 centimètres de diamètre. En garnir 10 d'une mince couche de farce de volaille, en laissant un espace d'un centimètre sur les bords. Sur cette farce, poser une lame de truffe, une épaisse lame de foie gras, une autre lame de truffe et, finalement, de la farce pour envelopper le tout. Couvrir avec les 10 autres ronds ; appuyer avec le dos du coupe-pâte ; ranger sur plaque, dorer, et cuire à four chaud pendant un quart d'heure. Dresser en couronne, et servir en même temps une sauce Périgueux.

Escalopes (de) **à la Talleyrand**. — Apprêter du macaroni comme il est indiqué à la garniture Talleyrand, et une croûte en pâte à foncer, dans un cercle à flan de 16 centimètres de diamètre. Dresser en couronne, sur la croûte, 10 escalopes de foie gras ovales, sautées au beurre, et en les alternant de lames de truffes. Garnir le centre avec le macaroni dressé en dôme ; saupoudrer de fromage et glacer. Dresser sur serviette, et envoyer à part un jus de veau lié au madère.

Financière (Foie gras à la). — Clouter aux truffes un foie d'oie bien ferme ; l'assaisonner, le barder et le mettre en casserole étroite, sur fonds de braise mouillé au madère. Couvrir et cuire environ trois quarts d'heure en arrosant souvent. Retirer les bardes, dresser et entourer d'une garniture financière. Le fonds de braisage passé, dégraissé et réduit, ajouté à la sauce.

Paprika (Foie gras au). — Traiter en cuisson comme ci-dessus, mais sans clouter le foie, et en l'assaisonnant fortement au paprika. Dresser en terrine ovale chaude ; réduire le fonds et l'a-

jouter à une sauce hongroise courte. Napper légèrement le foie et envoyer le reste de la sauce à part.

Périgord (à la). — Foie très ferme, clouté aux truffes, assaisonné, et mariné pendant 6 heures avec fine-champagne et feuille de laurier. Barder, braiser au madère aux trois quarts ; puis retirer les bardes, et mettre en terrine ovale, avec une douzaine de moyennes truffes pelées qui doivent être marinées avec le foie gras. Ajouter 1 décilitre de jus de veau corsé, et le fonds de braisage dégraissé et réduit. Couvrir et luter la terrine, et finir de cuire à four modéré pendant 20 minutes environ.

Sainte-Alliance. — Beau foie gras mis en terrine entouré de truffes et poché au champagne. Servir tel que.

Soufflé (de). — Passer au tamis fin 300 grammes de foie gras et 100 grammes de truffes, crus tous deux. Y ajouter 300 grammes de chair de volaille pilée avec 5 blancs d'œufs et passée au tamis. Assaisonner, et travailler sur glace en additionnant cette farce de 3 décilitres de crème double épaisse et de 4 blancs montés bien fermes, mélangés très légèrement. Dresser en casserole à soufflé et pocher au bain-marie, et à couvert, pendant une bonne demi-heure. Sauce madère à l'essence de truffes à part.

Timbale (de) **à l'Alsacienne**. — (Voir aux *Entrées mixtes*.)

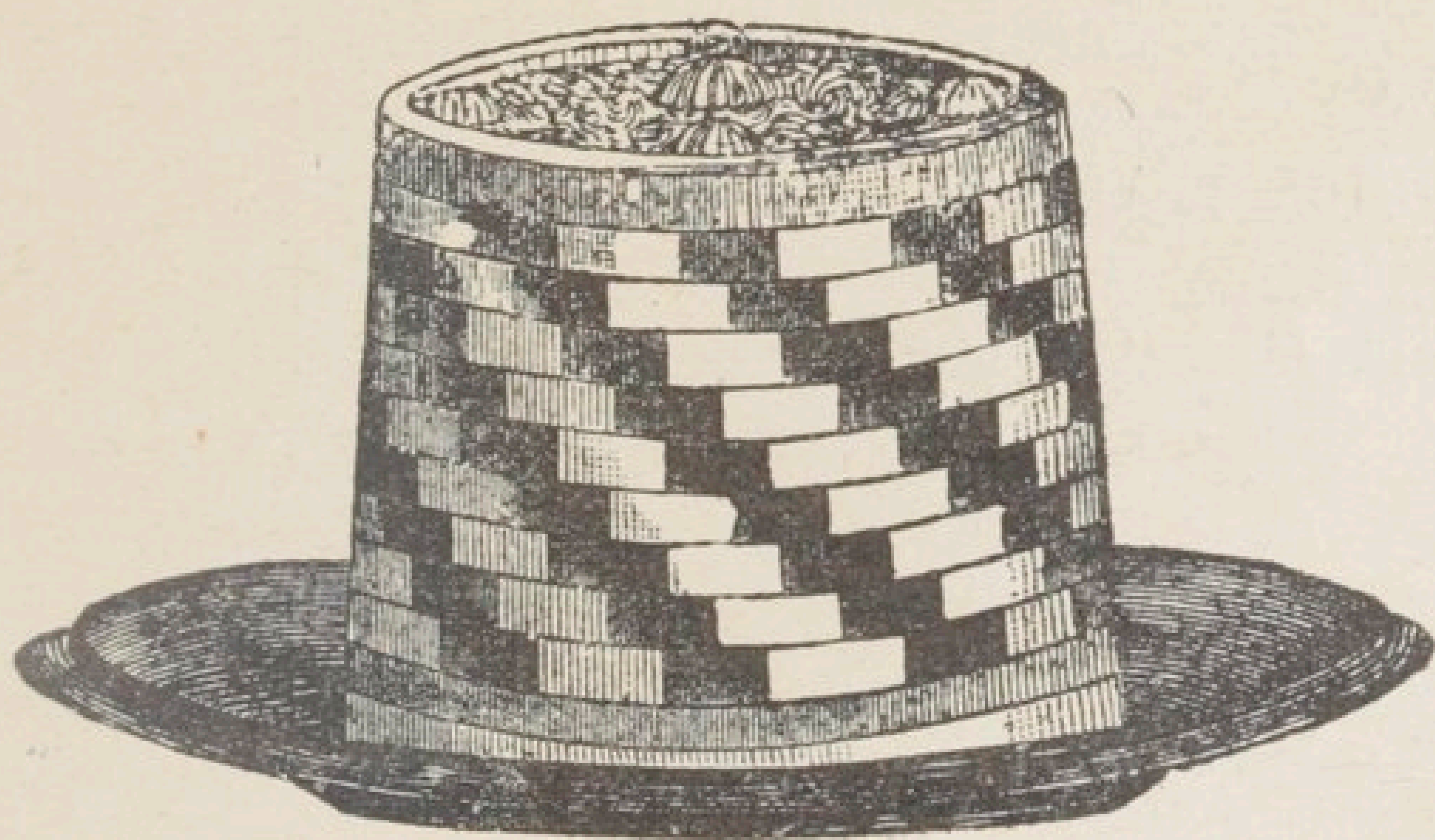
Timbale (de) **à la Cambacérès**. — (Voir aux *Entrées mixtes*.)

Timbale (de) **à la Cussy**. — (Voir aux *Entrées mixtes*.)

Timbale (de) **à la Montesquieu**. — (Voir aux *Entrées mixtes*.)

Tourte (de) **à l'ancienne**. — Détailler un foie gras cru en escalopes rondes régulières ; les assaisonner et les mariner au cognac avec autant de lames de truffes crues. Passer les parures au tamis, et les ajouter à 600 grammes de chair à saucisses très fine, avec 100 grammes de truffes hachées. Garnir une abaisse de pâte à pâté avec la moitié de cette farce ; ranger dessus les escalopes de foie et les lames de truffes, et étaler sur celles-ci le reste de la farce. Couvrir avec une seconde abaisse, souder, mouiller les bords, et entourer d'une bande de feuilletage. Dorer, et cuire à four moyen pendant 45 minutes. En sortant la tourte du four, détacher l'abaisse du dessus avec la pointe d'un couteau ; enlever la graisse avec une cuillère, et arroser d'une sauce madère serrée.

Truffé au Madère (Foie gras). — Sur un beau foie gras bien ferme, pratiquer une douzaine d'incisions. Introduire dans chacune un morceau de truffe crue coupé en biais, et l'enfoncer dans le foie. Envelopper celui-ci de bardes très minces, le déposer en casserole pouvant le contenir exactement, foncée de rouelles de carottes et d'oignons, échalotes émincées, pelures de champignons, bouquet garni, et mouiller avec madère et fonds de veau (un tiers de l'un et deux tiers de l'autre), de façon à ce qu'il soit presque couvert. Faire partir, et pocher pendant 40 minutes. Égoutter le foie, retirer les bardes, et tenir au chaud, cloché. Passer et dégraisser la cuisson, la réduire aux deux tiers, y ajouter 2 décilitres de demi-glace, et réduire encore jusqu'à ce que la sauce soit très serrée. La ramener à consistance normale, en l'additionnant de madère, et ce, hors du feu. Remettre le foie dans cette sauce, et l'y tenir pendant 7 à 8 minutes sans laisser bouillir. Dresser, napper le foie avec une partie de la sauce, et servir le reste à part.



IX

GIBIER

SÉRIE DES GIBIERS A POIL

CHEVREUIL

Le cerf, le daim, l'isard et le chamois, qui forment avec le chevreuil la classe des gibiers de venaison usités en France, se préparent comme le chevreuil. Il n'y a donc pas lieu d'en faire des articles spéciaux.

Le chevreuil est mariné facultativement, mais il vaut mieux s'en dispenser quand il s'agit de bêtes jeunes et fraîches. — Les marinades ayant été décrites au chapitre des *Sauces*, il n'y a pas lieu d'y revenir, mais il faut rappeler que la force en est réglée selon le temps pendant lequel les viandes y doivent séjourner, et surtout selon leur tendreté, ce qui est à bien observer pour le chevreuil.

CIVET DE CHEVREUIL

Procéder comme pour un civet de lièvre ordinaire ; mais les morceaux de chevreuil devront être marinés au moins 6 heures avec le vin de mouillement et les aromates. Le civet de chevreuil ne se lie pas au sang, et se sert comme le civet de lièvre.

COTELETTES

Se parent comme les côtelettes d'agneau et se servent généralement à raison de deux pour une. Le mode de traitement qui leur convient le mieux consiste à les sauter à l'huile très vivement; les éponger ensuite pour les dresser.

Conti (à la). — Sauter, éponger, et dresser en turban en les intercalant d'escalopes de langue écarlate de même forme. Déglacer avec filet de vin blanc; ajouter ce déglaçage à une sauce poivrade claire et saucer les côtelettes. — Purée de lentilles légère et beurrée à part.

Diane (à la). — Les côtelettes sautées, dressées en les intercalant de croûtons triangulaires en farce de gibier. (Farce mousseline de gibier en plaque d'une épaisseur de 7 à 8 millimètres, pochée à l'entrée du four et détaillée au moment). Napper de « sauce à la Diane » et servir en même temps une purée de marrons.

Genièvre (au). — Sautées et dressées en turban. Déglacer avec petit verre d'eau-de-vie de genièvre flambée, ajouter une baie de genièvre pulvérisée et 1 décilitre de crème double, réduire celle-ci de moitié; ajouter 1 filet de jus de citron et demi-décilitre de poivrade serrée. — Saucer, et envoyer à part une marmelade de pommes chaude très peu sucrée.

Minute (à la). — Sautées avec très peu d'huile, et saupoudrées d'un peu d'oignon haché fin. Dresser ; déglacer la sauteuse avec un filet de cognac, ajouter demi-décilitre de sauce poivrade, 50 grammes de beurre, quelques gouttes de jus de citron, et saucer les côtelettes. Garnir le milieu de champignons sautés au beurre à cru.

Poivrade (à la). — Sautées, dressées en turban, et garnies à volonté. — Garnitures usuelles : purée de céleris, de marrons, etc.

Purée de marrons (à la). — Sautées, dressées en turban et saucées d'une poivrade légère. — Purée de marrons à part.

Truffes (aux). — Sautées et dressées. — Déglacer à l'essence de truffes, et ajouter à une sauce madère courte à l'essence de

truffes, additionnée de 100 grammes de truffes en lames. — Saucer.

Villeneuve (à la). — Raidies vivement, refroidies sous presse légère, et garnies d'un côté d'un salpicon de gibier froid. Envelopper en crépine mince, ranger sur plaque, arroser de beurre fondu, et passer au four pendant 7 à 8 minutes. Dresser en turban avec, au milieu, une purée de gibier additionnée d'une fine julienne de truffes.

CUISSOT

Doit être bien dénervé et piqué finement. Se marine ou non selon les cas. — Toutes les garnitures et sauces indiquées à la selle de chevreuil lui étant applicables, voir *Selle*.

FILETS MIGNONS

Genièvre (au). — Parés, piqués, rôtis et dressés sur plat long. — Sauce et garniture comme il est indiqué aux « Côtelettes au Genièvre. »

Hongroise (à la). — Piqués, sautés et nappés d'une sauce hongroise, additionnée du déglaçage de la sauteuse, fait avec de la crème aigre.

Maréchale (à la). — Dénerver à fond, partager en deux sur l'épaisseur, et couvrir chaque partie de filet d'une duxelles très serrée. Paner à l'anglaise, et donner la forme d'un croissant. Arroser de beurre fondu et cuire au four, ou sauter au beurre clarifié. Dresser en couronne avec garniture Maréchale au milieu.

Montenotte (à la). — Piqués, sautés, et dressés sur demi-concombres creusés, braisés, parés d'aplomb, et garnis de purée de lentilles. — Sauce poivrade à part.

Venaison (à la). — Piqués, sautés, et saucés Venaison. — Garniture facultative.

NOISETTES

Comme les grenadins et les escalopes, les noisettes se prennent dans le gros filet de la selle de chevreuil. Indépendamment des apprêts ci-dessous, ceux des côtelettes et filets mignons leur sont applicables.

Romanoff (Noisettes (de) à la). — Apprêter 10 petites timbales de 4 centimètres de hauteur, avec des tronçons de concombres pelés et évidés, en laissant un fond mince. — Les blanchir fortement et les braiser avec précaution pour ne pas les briser. Les dresser en couronne et les emplir de purée de champignons serrée ; poser sur chacune une noisette sautée vivement, et garnir le milieu de cèpes à la crème. — Sauce poivrade à part.

Valencia (Noisettes (de) à la). — Prendre 10 petites brioches ordinaires sans tête, cuites en moules cannelés; les vider et réserver le dessus pour couvercle qui sera taillé à l'emporte-pièce. Tapisser l'intérieur d'une légère couche de farce de gibier et pocher à l'entrée du four. Garnir chaque petite timbale de 4 petits quartiers d'orange parés à vif; saucer légèrement à la bigarrade; poser sur chacune une noisette sautée, et un couvercle sur chaque noisette. — Sauce bigarrade à part.

Walkyrie (Noisettes (de) à la). — Dresser les noisettes sautées sur petites galettes minces en pomme Berny, panées à l'anglaise et frites. — Sur chaque noisette un petit champignon grillé garni de Soubise. — Sauce crème au genièvre à part.

SELLE OU CIMIER

Selon les cas, la selle comprend la partie comprise entre les carrés et les cuissots; ou bien elle est augmentée des deux carrés rognés très court du côté de la poitrine. Dans un cas comme dans l'autre, elle est tranchée en pointe, en suivant une ligne diagonale qui va de la pointe de hanche à la naissance de la queue. Elle est généralement piquée.

Allemande (à l'). — Rôtie en plaque étroite, sur les légumes de la marinade, et après avoir été marinée pendant 2 jours. Retirer la selle, mouiller avec la marinade, et réduire presque à sec. Dégraisser; ajouter 3 décilitres de crème et 1 baie de genièvre pulvérisée. Réduire d'un tiers, passer à la mousseline et envoyer en même temps que la selle.

Baden-Baden (à la). — Marinée et poêlée sur les légumes de la marinade. Dresser la selle et placer à chaque bout des poires cuites en compote sans sucre, et condimentées de cannelle et de

zeste de citron. — Ajouter au poêlage 2 décilitres de fonds de gibier; cuire pendant 10 minutes et passer. Dégraisser, lier à l'arrow-root, et servir à part avec gelée de groseilles.

Cumberland (à la). — Si la selle est servie à l'anglaise, elle est rôtie à l'anglaise (voir aux *Rôtis*), et elle est accompagnée d'une sauce Cumberland. — Si elle est servie à la française, elle est piquée, rôtie, et dressée avec entourage de fonds d'artichauts garnis de purée de lentilles et de marrons glacés. — Sauce Cumberland à part.

Genièvre (au). — Piquée et rôtie. La sauce tirée du déglaçage, en procédant comme il est dit « aux « Côtelettes » ; et même garniture à part.

Poivrade (à la). — Piquée, rôtie, et saucée poivrade. — S'accompagne généralement d'une purée de céleri ou de marrons, laquelle est spécifiée sur le menu.

Nota. — La selle de chevreuil se sert encore *à la Diane*, sauce *Grand Veneur*, *Venaison*, etc. L'accompagnement détermine la dénomination à lui attribuer.



SANGLIER ET MARCASSIN

Quand le sanglier a dépassé l'âge où il est appelé marcassin, il n'est que peu usité pour la cuisine, sauf les cuissots, et encore ceux-ci doivent-ils être soumis à l'action d'une forte marinade. Le jeune sanglier ou marcassin est au contraire très apprécié.

Les *escalopes*, *noisettes*, *grenadins*, *filets* ou *quartiers* de marcassin peuvent se préparer comme ceux de chevreuil. Il en est de même pour les *carrés* et la *selle* rôtis entiers. Enfin les formules indiquées aux côtelettes de chevreuil sont également applicables à celles de marcassin.

Flamande (côtelettes de marcassin à la). — Se traitent comme les côtes de porc à la flamande.

Saint-Hubert (côtelettes de marcassin à la). — Sautées d'un seul côté et refroidies sous presse — Apprêter une farce fine avec 800 grammes de chair grasse de marcassin, 200 grammes de mousserons raidis au beurre, 2 baies de genièvre pulvérisées, 10 grammes de sel, 1 gramme de poivre et pointe de muscade. Garnir les côtelettes avec cette farce du côté revenu, les emballer en crépine ; arroser de beurre, saupoudrer de chapelure et cuire au four. — Servir à part sauce venaison et marmelade de pommes sans sucre.

Romaine (côtelettes de marcassin à la). — Sautées et masquées d'une sauce romaine. — Garniture facultative.

Saint-Marc (côtelettes de marcassin à la). — Piquées à la langue écarlate et braisées. — Dresser en couronne, à plat, et garnir le centre de petites croquettes forme bille, en purée de marrons. — Servir à part le fonds de braisage réduit et dégraissé, et une saucière de marmelade d'airelles rouges. (*Craw berries sauce.*)

Jambons de marcassin. — Sont généralement braisés et se servent avec les garnitures ordinaires des jambons, comme purée de pois, de navets, de céleri, de marrons, etc., en les accompagnant de leur fonds de braisage terminé en poivrade légère bien relevée. — Dans les pays du Nord, on leur applique une préparation dite « à l'aigre-doux », qui est souvent usitée aussi pour le lapin et le lièvre, et dont la formule est ci-dessous.

Jambon à l'aigre-doux. — Le jambon braisé. — Avec le fonds de braisage, préparer une sauce romaine, laquelle est additionnée de cerises au vinaigre, de pruneaux dénoyautés, et de chocolat dissous à l'eau ; celui-ci ajouté au dernier moment. Cette garniture-sauce est également usitée dans le midi de l'Italie, mais elle y est augmentée de pignolis, d'écorces d'oranges et de cédrats confits hachés.



LIÈVRE

Civet (de). — Dépouiller et vider le lièvre ; recueillir le sang et y ajouter un filet de vinaigre de vin. Réserver le foie dont le fiel sera soigneusement retiré.

Couper la bête en morceaux, mettre ceux-ci dans une terrine et les arroser de quelques cuillerées de cognac et d'autant d'*huile d'olive*. Ajouter sel et poivre, 1 oignon en rouelles, couvrir et laisser mariner pendant quelques heures.

Faire revenir 200 grammes de lard maigre, coupé en gros dés, avec 50 grammes de beurre et l'égoutter sur une assiette dès qu'il est coloré.

Dans le même beurre faire colorer 2 moyens oignons coupés en quatre ; ajouter 2 cuillerées de farine et cuire jusqu'à obtention de roux blond. Dans ce roux, mettre les morceaux de lièvre ; remuer avec une cuillère, de façon à ce que chaque morceau soit bien saisi et enveloppé de roux. — Mouiller alors, *à hauteur*, avec du bon vin rouge ; ajouter 1 bouquet garni comportant thym, laurier et gousse d'ail au milieu du persil ; couvrir et laisser cuire doucement sur le coin du fourneau.

Au moment de servir, lier le civet avec le sang réservé, puis le renverser dans une passoire pour choisir les morceaux. — Mettre ceux-ci dans une casserole avec les lardons revenus, 20 petits oignons glacés et autant de champignons cuits au beurre. Passer la sauce au chinois sur morceaux et garniture, et servir avec croûtons en cœurs frits au beurre.

Civet à la Flamande. — Le lièvre dépecé, revenu au beurre et singé de 40 grammes de farine Cuire celle-ci, puis mouiller de 1 litre de vin rouge additionné du foie pilé au mortier, puis dilué avec le sang et 2 décilitres de vinaigre. Ajouter assaisonnement, bouquet garni, 30 grammes de cassonade brune et, un peu plus tard, 500 grammes d'oignons émincés, tombés au beurre. Aussitôt à point, renverser les morceaux de lièvre sur un tamis ; changer de casserole, passer la sauce à l'étamine et la remettre sur le lièvre. Dresser, et entourer de croûtons frits au beurre et tartines de gelée de groseilles. — Ce civet doit avoir une saveur aigre-douce très nette.

Civet à la Lyonnaise. — Procéder comme pour le civet ordinaire, en supprimant les champignons de la garniture, et en les remplaçant par des marrons étuvés au consommé et glacés.

Côtelettes. — Se font en farce panade au beurre, ou selon le mode des côtes de veau Pojarski. Se façonnent au couteau ou se moulent si elles sont en farce. Pocher, paner à l'anglaise et colorer au beurre.

Côtelettes (de) **aux champignons.** — Sautées au beurre; dressées en turban et garniture champignons au milieu.

Côtelettes (de) **chasseur**. — Sautées avec beurre et huile. Dresser et saucer chasseur.

Côtelettes (de) **à la Diane.** — Sautées et dressées en les intercalant de croûtons de farce comme il est expliqué aux côtelettes de chevreuil. Garnir et saucer de même.

Côtelettes (de) **Mirza**. — Panées à l'anglaise et sautées au beurre. Dressées sur demi-pommes reinettes évidées au centre, cuites au four, et dont le vide est rempli de gelée de groseilles. Sauce poivrade à part.

Côtelettes (de) **à la Romaine**. — Sautées au beurre, dressées en couronne, et servies avec sauce romaine aux pignolis.

Cuisses de lièvre. — Parées à vif, piquées et rôties. Accompagner de l'une ou l'autre des sauces et garnitures indiquées aux côtelettes et aux râbles. — Les cuisses de jeune lièvre s'emploient seules, celles des vieux doivent être réservées pour les civets.

Filets (de). — Les filets sont levés dans toute la longueur, de la pointe de hanche à la naissance du cou, parés et piqués de lard ou de truffes, ou contisés selon les cas. Ces filets sont généralement formés en croissants, ce qui permet les fantaisies de dressage. Chaque filet peut être servi pour 2 personnes, et même 3 si le lièvre est un peu gros.

Filets de levraut à la Dampierre. — Contiser aux truffes 5 filets de levraut, les former en croissants, et piquer les filets mignons sur le milieu de langue à l'écarlate bien rouge. Les former également en croissants, mais moins accentués que les gros. Avec le reste des chairs apprêter une farce mousseline, additionnée d'essence de truffes et de truffes hachées. Dresser cette farce sur plat de service, en cône très aplati, dont le rayon soit de la longueur des filets de lièvre, et la hauteur de 6 à 7 centimètres. — Pocher à l'entrée du four. Pocher également les filets et filets mignons de lièvre, simplement arrosés de cognac, d'un jus de citron et couverts. Dresser en rosace sur la farce, en alternant gros filets et filets mignons; placer sur le haut une truffe glacée, garnir la base de champignons alternés de marrons glacés et de

petits oignons. — Sauce poivrade additionnée de la cuisson des filets à part.

Filets de levraut à la Mortemart. — Les filets escalopés, aplatis légèrement et parés ronds. — Apprêter autant de lames de truffes et de croûtons de 4 centimètres de diamètre, taillés sur une plaque de farce mousseline de lièvre pochée, qu'il y a d'escalopes. Sauter vivement, au beurre, 250 grammes de mousserons, 250 grammes d'oronges et 250 grammes de cèpes. Laisser refroidir ; ajouter à 500 grammes de farce mousseline de lièvre, et pocher cet appareil en moule à manqué de 12 centimètres de diamètre. — Démouler et dresser en turban, sur ce pain de farce, les escalopes sautées au moment, alternées avec les médaillons de farce doublés de lames de truffes. — Saucer légèrement les escalopes et le tour du plat d'une demi-glace au marsala corsée, et envoyer même sauce à part.

Filets de levraut à la Sully. — Les filets piqués et formés en croissants ainsi que les filets mignons qui seront fortement cintrés. Pocher sur plat beurré avec filet de cognac et jus de citron, et dresser par 4, en opposant les pointes des croissants de façon à former rosace. Saucer d'une poivrade assez serrée, et garnir le centre de chaque croissant de purée de céleri et purée de lentilles dressées en dôme et en opposant les couleurs. Entre chaque dôme, placer un filet mignon bien glacé et une belle lame de truffe au milieu.

Filets de levraut à la Vendôme. — Les filets contisés, formés en rond autour d'un moule à baba en fer blanc, et fixés avec un fil de façon à former anneau. Pocher ainsi, puis dresser chaque anneau sur fond de farce pochée en plaque, détaillé de même grandeur à l'emporte-pièce et en fixant les anneaux avec un cordon de farce. — Escaloper les filets mignons et les sauter vivement au beurre, avec 250 grammes de champignons émincés et 150 grammes de truffes crues. Déglacer la casserole avec filet de cognac et le fonds de pochage des filets ; ajouter 1 cuillerée de sauce poivrade, monter avec 50 grammes de beurre et remettre, dans cette sauce, les escalopes de filets mignons, champignons et truffes. Emplir les anneaux en filets avec cette garniture, dresser au milieu une purée de marrons, et saucer poivrade.

Mousse de lièvre. — Se fait selon les procédés indiqués aux

diverses mousses et s'accompagne généralement d'une sauce gibier.

Mousselines de lièvres — Procédé des mousselines de volaille et même sauce que pour la Mousse.

Noisettes de lièvre. — Se traitent comme les « Noisettes de Chevreuil. »

Pâté chaud (de) **à la Saint-Estèphe.** — (Voir aux *Entrées mixtes.*)

Périgourdine (lièvre farci à la). — Recueillir tout le sang en vidant le lièvre. Briser les os des pattes pour le brider plus facilement, dénerver à fond filets et cuisses, et le piquer finement. Hacher le foie, les poumons, le cœur et 4 foies de volaille avec 150 grammes de lard gras et 150 grammes de mie de pain trempée et exprimée. Assaisonner ; ajouter le sang, 50 grammes d'oignons hachés passés au beurre et froid, persil haché, pointe d'ail, 100 grammes de parure de truffes. Bien amalgamer; emplir le lièvre avec cette farce, recoudre la pièce et la brider, puis la braiser au vin blanc, en l'arrosant souvent pendant la cuisson qui est de 2 heures et demie environ. Glacer la pièce au dernier moment. Additionner le fonds de braisage d'une quantité relative de demi-glace de gibier ; réduire, dégraisser, passer et ajouter 100 grammes de truffes hachées. — Saucer légèrement le fond du plat sur lequel est dressé le lièvre, et envoyer à part le reste de la sauce.

Râble. — Le râble de lièvre comprend logiquement tout le dos du lièvre, de la naissance du cou à la queue, les os des côtes étant coupés très courts. Cependant, on ne comprend quelquefois sous le nom de râble que la partie du dos qui va des premières côtes à la hanche et qui correspond à la selle. Taillé d'après l'un ou l'autre de ces principes, le râble de lièvre est paré, dénervé, piqué et mariné, avant tout emploi. Le marinage est facultatif, quand il s'agit de bêtes jeunes et fraîches.

Râble (de) **à l'Allemande.** — Le rôtir dans un plat en terre long et étroit, avec les légumes de la marinade. Quand il est presque cuit, retirer les aromates, verser dans le plat 1 décilitre et demi de crème et finir la cuisson en l'arrosant avec cette crème. Finir au dernier moment avec un filet de jus de citron.

Râble (de) **au genièvre.** — Le rôtir avec les légumes de la

marinade, et le dresser sur plat. Déglacer avec un petit verre de genièvre, et 2 ou 3 cuillerées de marinade. Réduire et ajouter 1 décilitre de crème, 2 cuillerées de sauce poivrade et 4 ou 5 baies de genièvre pulvérisées. — Passer et envoyer cette sauce à part.

Nota. — Avec le râble préparé de l'une ou l'autre de ces deux façons, on sert généralement de la gelée de groseilles ou de la marmelade de pommes non sucrée.

Soufflé (de). — Avec 400 grammes de chair de lièvre, apprêter une farce mousseline légère. Réserver les filets mignons qui seront escalopés et sautés au beurre au moment. — Pocher la farce en moule à charlotte beurré décoré aux truffes. — Renverser sur plat en prenant les précautions d'usage ; saucer d'une demi-glace de gibier au fumet de lièvre, et entourer la base avec les escalopes de filets mignons alternées de lames de truffes.



LAPINS DE CHOUX ET GARENNES

Les formules suivantes déjà décrites leur sont applicables : Côtelettes, Crépinettes, Mousses et Mousselines, Quenelles, Rables, etc.

FORMULES DIVERSES

Aigre-doux (Lapin à l'). — Préparer comme le lapin aux pruneaux, et terminer la sauce comme celle du jambon de marcassin à l'aigre-doux.

Nota. — Les formules du Lapin aux pruneaux et à l'aigre-doux sont particulières à la cuisine belge.

Blanquette (de). — On emploie pour cette préparation des lapins de choux à chair bien blanche. Procéder comme pour la « Blanquette de Veau ».

Bouilli à l'anglaise. — Farci avec la farce indiquée pour l'épaule de veau à l'anglaise. Recoudre, brider et cuire à l'eau salée pendant environ une heure. — Servir avec sauce aux câpres

à l'anglaise, ou recouvrir d'oignons ciselés, étuvés au beurre, et liés à la béchamel.

Champignons (aux). — Découpé et revenu au beurre. — Déglacer la casserole au vin blanc, ajouter bouquet garni, l'assaisonnement, et réduire. Mouiller presque à hauteur de demi-glace claire, et changer de casserole aux deux tiers de la cuisson, Passer la sauce, ajouter 250 grammes de champignons sautés à cru, et finir de cuire.

Divers. — CHASSEUR, PORTUGAISE, PROVENÇALE, etc. — Même procédé que pour les Sautés de veau de mêmes noms.

Gibelotte (en). — Procéder comme pour le civet de lièvre.

Pâté chaud (de) **Lapereau chasseur**. — (Voir aux *Entrées mixtes*).

Pruneaux (aux). — On emploie indifféremment, pour cette préparation, le lapin de choux ou le garenne.

Tenir pendant 24 heures dans une marinade fortement vinaigrée le lapin dépecé. — Egoutter, éponger les morceaux, les faire revenir au beurre, puis mouiller avec la marinade réduite de moitié et un peu d'eau. Ajouter 500 grammes de beaux pruneaux trempés à l'avance et l'assaisonnement nécessaire. Lier la sauce au dernier moment avec quelques cuillerées de gelée de groseilles, et dresser en timbale.



SERIE DES GIBIERS A PLUME

FAISAN

Angoumoise (à l'). — Le faisan farci de truffes et marrons (ces derniers cuits au consommé) liés à la panne de porc comme pour truffage. Glisser sous la peau de l'estomac quelques lames de truffes, barder et rôtir doucement pendant 1 heure et demie au minimum. — Accompagner d'une sauce Périgueux.

Bohémienne (à la). — Introduire dans le faisan un petit foie gras incrusté de truffes et assaisonné au paprika. Le faisan doit être bien frais. — Brider et cuire au beurre, en casserole ou en cocotte, et à découvert pendant 55 minutes environ. Au moment de servir, arroser simplement la pièce d'un verre de madère.

Casserole (en). — Bridé en entrée et poêlé au beurre exclusivement. Etant à point, déglacer la casserole avec filet de cognac, et une cuillerée de jus de gibier. Couvrir et servir brûlant.

Chartreuse (en). — Si le faisan doit être conservé entier, foncer la chartreuse en moule ovale de grandeur proportionnée. S'il est découpé, le procédé est exactement celui indiqué à l'article « Chartreuse de Pigeons. »

Choucroute (à la). — Le faisan poêlé, dressé sur un lit de choucroute braisée, bordée de tranches de lard de poitrine. Compléter le fonds de poêlage avec fumet de gibier ; le passer, et le laisser un peu gras. Servir ce fonds à part.

Cocotte (en). — Traiter comme le faisan casserole, et l'entourer d'une garniture de : petits oignons glacés, petites têtes de champignons, et truffes en olives, qui remplacent les pommes de terre de la garniture ordinaire des cocottes.

Côtelettes (de). — Sont constituées par les suprêmes, auxquels on laisse adhérer l'os du moignon de l'aile qui sert de manche. Toutes les préparations des suprêmes leur sont applicables.

Demidoff (à la). — Traiter exactement comme les poulardes et poulets Demidoff.

Étoffé (de Brillat-Savarin). — (Voir Faisan à la *Sainte-Alliance.*)

Géorgienne (à la). *Cuis. russe.* — Brider en entrée, et mettre en casserole avec les lobes d'une trentaine de noix fraîches. Ajouter le jus de 1 kilo de raisins et de 4 oranges, pressés sur tamis; un verre de Malvoisie, un verre de forte infusion de thé vert, 50 grammes de beurre et l'assaisonnement nécessaire. Pocher le faisan pendant 40 minutes environ; le colorer à la fin de la cuisson et le dresser avec des noix fraîches autour. Passer la cuisson à la serviette; y ajouter la quantité nécessaire d'espagnole de gibier, et réduire. Saucer légèrement la pièce et sa garniture et servir le reste à part.

Grillé. — Seuls, les faisandeaux se traitent par ce mode, et en procédant comme pour le « Poulet grillé ».

Mousses et Mousselines. — Se préparent comme les Mousses et Mousselines de caneton et de volaille. Les os des carcasses et débris fournissent les fumets, base des sauces qui les accompagnent.

Pâté chaud (de). — (Voir aux *Entrées mixtes.*)

Pâté chaud (de) **à la Vosgienne.** — (Voir aux *Entrées mixtes.*)

Périgueux (à la). — Farci de truffes comme le faisan truffé, et poêlé. Dresser avec entourage de quenelles de gibier truffées. — Accompagnement : une sauce Périgueux tirée du fonds de poêlage.

Régence (à la). — Poêlé et dressé sur croûton bas. Entourer de quenelles de gibier décorées, alternées de champignons, avec un rognon de coq entre chaque. — Sauce : le fonds de poêlage ajouté à une sauce salmis à l'essence de truffes.

Sainte-Alliance (à la). — Est le faisan étoffé de Brillat-Savarin, qui ne désignait sous le nom de Sainte-Alliance que la rôtie sur laquelle repose le faisan.

Désosser 2 bécasses ; réserver soigneusement les foies et les intestins ; hacher les chairs avec le quart de leur poids de moelle pochée et refroidie, et autant de lard frais, sel, poivre, fines herbes ; ajouter à cette chair 200 grammes de truffes crues, pelées, taillées en quartiers et légèrement cuites au beurre à couvert. Farcir le faisan avec cette farce, le brider, le barder, et le tenir au frais pendant 24 heures. Le rôtir ensuite et le dresser sur un croûton très large, en pain frit au beurre clarifié, et garni de la préparation suivante : piler les foies et les entrailles de bécasses avec leur poids de lard râpé, 1 anchois dessalé, 25 gram-

mes de beurre et 2 truffes crues. Cette farce étant bien fine et homogène, l'étendre sur le croûton et placer celui-ci sous le faisan, quand il est aux deux tiers cuit, de façon qu'il recueille les sucs qui s'en échappent. Le faisan est dressé sur le croûton et entouré de tranches d'oranges amères. Le jus à part. Doit s'inscrire ainsi sur les menus : *Faisan étoffé, sur toast à la Sainte-Alliance.*

Salmis de Faisan. — Le faisan poêlé aux trois quarts et découpé. Retirer la peau des morceaux, les parer et les ranger dans un sautoir avec quelques cuillerées d'espagnole de gibier, 125 grammes de têtes de champignons et 100 grammes de lames de truffes. Couvrir et tenir au chaud sans laisser bouillir. — Hacher vivement peaux et carcasses, les remettre dans le fonds du poêlage pour rissoler légèrement, déglacer avec un bon verre de vin blanc, réduire, égoutter la graisse et ajouter 2 décilitres de fumet et 1 demi-décilitre d'espagnole de gibier. Laisser cuire pendant 1 quart d'heure, puis passer la sauce au chinois d'abord, en pressant fortement, et à la mousseline ensuite. Réduire à point, beurrer légèrement, et verser sur les morceaux de faisan. Dresser sur croûton rond, ou avec croûtons en cœurs frits au beurre, tartinés de farce gratin de faisan, et disposés autour.

Souwaroff (à la). — Farci de foie gras cru coupé en gros dés et de quartiers de truffes. — Bardé, poêlé, et mis en terrine chaude aux trois quarts de sa cuisson, avec garniture de truffes moyennes, et le fonds de poêlage augmenté d'un petit verre de madère, et de 1 décilitre de jus de gibier. — Couvrir, luter le couvercle au repère, et compléter la cuissson au four pendant 15 minutes environ.

Titania (à la). — Le faisan poêlé, tenu bien juteux et de coloration un peu pâle. — Ajouter une cuillerée de fumet de gibier au fonds de poêlage ; mettre en terrine, et entourer de 125 grammes de raisins noirs pelés, 125 grammes de quartiers d'oranges parés à vif et épépinés. — Au dernier moment, ajouter au fonds de poêlage la même quantité de suc de grenadine, saucer, et servir aussitôt.

Sauté (de). — On n'emploie pour cet usage que de jeunes faisans qui sont découpés comme le poulet, sauf que les pattes et lespilons sont supprimés. Assaisonner et saisir les morceaux au beurre bien chaud ; couvrir et compléter la cuisson à l'étuvée. — Ces genres de sautés n'admettent que des sauces très courtes et ne doivent jamais bouillir.

Sauté (de) **aux champignons**. — Traiter le sauté comme ci-lessus et, aux trois quarts de la cuisson, ajouter 125 grammes le petits champignons crus, entiers, et non ouverts. Compléter a cuisson et dresser en timbale. — Déglacer à l'essence de cham-ıignons, ajouter un filet de jus de citron et un peu de fumet de ;ibier; réduire, monter avec 50 grammes de beurre, et verser ;ur le faisan.

Sauté (de) **au suc d'Ananas**. — Le faisan jeune et frais sauté ı point. Dresser en timbale et couvrir. — Déglacer avec un verre de ine-champagne flambée, un filet de jus de citron, et ajouter au lernier moment 2 ou 3 cuillerées de suc d'ananas frais. Verser ;ur le faisan et servir aussitôt.

Sauté (de) **au suc de mandarines**. — Traiter comme ci-lessus, mais employer le suc d'une seule mandarine et d'un quart le citron.

Sauté (de) **au suc d'orange amère**. — Même procédé en mployant le suc d'orange bigarrade et en supprimant le citron.

Sauté (de) **aux truffes**. — S'apprête comme le sauté aux :hampignons, en substituant à ceux-ci 125 grammes de truffes :rues en lames épaisses.

Soufflé (de). — Apprêt identique à celui du caneton de Rouen ;oufflé. Remplacer la Rouennaise par une sauce salmis au fumet le faisan.

Suprêmes (de). — Presque toutes les formules indiquées aux ;uprêmes de volaille leur sont applicables; sauf, toutefois, celles ıui impliquent l'emploi de fromage râpé et de béchamel.

Suprêmes (de) **à la Berchoux**. — Avec la pointe d'un petit :outeau, pratiquer une espèce de poche intérieure dans l'épais-;eur des suprêmes, et les garnir à la poche d'une farce composée le la chair des filets mignons et même quantité de farce gratin ıpprêtée avec le foie du faisan, et parures de truffes. Ranger en ılat beurré; arroser d'un filet de jus de citron et de cognac, cou-rrir et faire pocher. — Avec la chair des cuisses, préparer une arce mousseline; l'additionner de moitié de purée de champi-;nons; en garnir des barquettes en pâte à foncer cuites à blanc, :t mettre à l'entrée du four pour pocher la farce. Dresser un ;uprême sur chaque barquette, et envoyer à part une sauce tirée lu fumet des carcasses.

Suprêmes (de) **Louisette**. — Sauter les suprêmes au beurre, laisser refroidir, et les tremper en sauce Villeroy brune au fumet de faisan. Avec les chairs des cuisses, apprêter une farce mousseline, et la pocher en moule à dôme beurré décoré aux truffes. Démouler sur plat de service ; dresser autour les suprêmes colorés au beurre clarifié, et servir à part une sauce aux truffes au fumet de faisan.

Suprêmes (de) **Lucullus**. — Partager chaque suprême en 3 aiguillettes et les aplatir légèrement. Avec ces aiguillettes, foncer un moule à bombe beurré et bas de forme, en les montant en biais et en les intercalant de lames de truffes. Chemiser de farce de faisan à l'essence de truffes, en tenant la couche de farce un peu plus épaisse sur le haut, qui deviendra le pied quand le moule sera renversé. Garnir le centre d'un ragoût composé de truffes, des filets mignons du faisan pochés et escalopés, têtes de champignons et dés de foie gras ; lié d'une demi-glace au fumet de gibier, courte et serrée. Couvrir et fermer avec une couche de farce, et pocher au bain-marie et à four doux pendant 40 minutes. — Renverser sur le plat de service, et n'enlever le moule que juste au moment de servir. Saucer le fond du plat d'une demi-glace de gibier à l'essence de truffes, et disposer autour la garniture Lucullus. — Même sauce à part.

Timbale de faisan. — (Voir « Timbale Nesselrode » aux *Entrées mixtes*.)

COQS DE BRUYÈRE, GANGA, GELINOTTES, CANEPETIÈRE, POULES DE PRAIRIE ET GROUSES

Ces gibiers, dont quelques-uns, comme la Grouse et la Gélinotte, sont d'une incomparable finesse, et d'une haute valeur culinaire, se préparent principalement rôtis. On en fait aussi d'excellentes Mousses et Mousselines et des Salmis, dont l'apprêt est identique à ceux indiqués pour les autres gibiers à plume.

Ces gibiers demandent à être employés très frais et, d'aucuns, comme la Grouse, ne supportent pas le transport, ou du moins y perdent de leur valeur.

PERDREAUX ET PERDRIX GRIS ET ROUGES, BARTAVELLES

Les perdreaux gris sont généralement préférés aux perdreaux rouges et aux Bartavelles ; mais les uns et les autres doivent être jeunes. Les perdrix sont toujours sèches et dures et ne peuvent guère se servir que braisées aux choux, ou être utilisées en pâtés et en terrines.

Bourguignonne (à la). — Le perdreau bridé en entrée, poêlé, et cuit aux trois quarts. Mettre en casserole avec 6 petits oignons glacés et autant de têtes de champignons. Déglacer avec un verre de vin rouge, réduire et ajouter 1 cuillerée de demi-glace au fumet de gibier. Laisser cuire 10 minutes, passer, dégraisser, et verser sur le perdreau. Laisser mijoter celui-ci avec la garniture pendant 7 à 8 minutes pour en compléter la cuisson.

Casserole (en). — Procéder comme pour le « Faisan ».

Chartreuse (en). — Pour cet apprêt, n'employer que de jeunes perdreaux, et procéder comme pour la « Chartreuse de Pigeons. »

Nota. — Autant que possible, les choux de la Chartreuse doivent être braisés avec de vieilles perdrix dedans.

Crapaudine (à la). — Se traite comme le « Pigeon à la Crapaudine ».

Crème (à la). — Cuit en casserole, avec un oignon moyen coupé en quatre. — Aux trois quarts de la cuisson, l'arroser de crème aigre si possible, ou de crème acidulée au citron. Finir de cuire en l'arrosant avec la crème, et le servir dans la casserole.

Crépinettes (de). — S'apprêtent comme les crépinettes de volaille, en remplaçant la chair de volaille par celle de perdreau. Ces crépinettes sont toujours truffées et se font plus petites que les autres. — Garnitures habituelles : purée de marrons ou de lentilles.

Demi-deuil (en). — Désosser l'estomac et le remplir de farce de perdreau truffée (farce panade et beurre). Glisser entre la peau et les filets quelques lames de truffes bien noires ; brider, envelop-

per en mousseline et pocher pendant trois quarts d'heure dans un fumet de gibier. Au moment de servir, déballer le perdreau, réduire le fumet de cuisson, le passer, y ajouter un petit verre de fine-champagne flambée, et servir; perdreau dressé et sauce à part.

Diable (à la). — Méthode qui s'applique principalement aux jeunes perdreaux. Même traitement que pour le « Pigeon à la Diable ».

Épigrammes (de). — Lever les filets en y laissant adhérer l'os du moignon et les paner au beurre. Apprêter une farce mousseline avec les filets mignons et la chair des cuisses, et la pocher en petits moules à côtelettes beurrés. Paner ces côtelettes à l'anglaise et aux truffes, les sauter au beurre, et griller les filets panés. Dresser en turban en alternant filets et côtelettes ; verser au milieu un coulis tiré des carcasses, et servir une purée de marrons à part.

Estouffade (en). — Le perdreau étant coloré au four, le placer en terrine de contenance juste, avec, dessous et dessus, une Matignon additionnée de baies de genévrier broyées. Ajouter un peu de beurre, 1 petit verre de cognac flambé, et le double de fumet de gibier. Fermer la terrine, luter le couvercle ; cuire pendant 25 minutes à four chaud, et servir tel que.

Fermière (à la). — Brider en entrée, colorer le perdreau, et le mettre en terrine chaude avec garniture fermière. — Arroser modérément de fumet de gibier, et finir de cuire avec les légumes.

Financière (à la). — Poêlé, et servi avec financière dressée autour ; mais cette garniture s'accorde peu avec les gibiers à plume.

Lautrec (à la). — Jeune perdreau ouvert par le dos, aplati, embroché et grillé. Dresser sur plat et l'entourer de petites têtes de champignons grillés garnies de beurre maître d'hôtel. Cordon de glace fondue autour, et jus de citron sur le perdreau.

Marly (à la). — Troussé en entrée; cuit au beurre en casserole, entouré de mousserons bien frais; la casserole hermétiquement fermée.

Mousses et Mousselines (de). — Se traitent comme celles indiquées dans les chapitres précédents.

Normande (à la). — Coloré au beurre et placé en terrine sur

lit de pommes pelées, émincées, et légèrement sautées au beurre. Entourer des mêmes, arroser de quelques cuillerées de crème, couvrir et cuire pendant 20 minutes environ. — Servir sans sauce, et dans la terrine.

Olives (aux). — S'apprête comme le « Pigeon aux Olives ».

Pâté chaud (de). — Se traite exactement comme celui de faisan.

Périgueux (à la). — (Voir *Faisan.*)

Polonaise (à la). — Farcir de farce gratin de gibier et traiter comme les « Pigeons à la Polonaise ».

Régence (à la). — (Voir *Faisan*)

Salmis (de). — (Voir *Faisan.*)

Sautés (de) **divers**. — (Voir *Faisan.*)

Soubise (à la). *Cuis. ang.* — Braisés ou poêlés avec, en même temps, une sauce Soubise.

Soufflé (de). — Procéder comme pour le « Soufflé de Faisan. »

Souvaroff (à la). — Se traite comme le Faisan de ce nom.

Suprêmes (de) **Magenta**. — Sautés au beurre, du côté intérieur seulement, et refroidis sous presse légère. Garnir du côté revenu avec appareil à soufflé de perdreau ; lisser celui-ci en dôme et décorer d'une lame de truffe. Arroser de beurre chaud et passer au four pour compléter la cuisson du suprême, et pocher l'appareil. — Dresser sur plat saucé de madère à l'essence de truffes, et même sauce à part.

Suprêmes (de) **à la Véron**. — Lever et parer les Suprêmes. Pocher cuisses et foies, lever les chairs, les piler avec le foie et moitié truffes, lier au velouté de gibier, ajouter même quantité de purée de marrons et beurrer. — Sauter les suprêmes et les dresser en turban en les intercalant chacun avec un croûton en crête frit au beurre. Dresser la purée en dôme au milieu. Saucer autour avec une demi-glace au fumet de gibier et envoyer à part une saucière de la même sauce.

Timbale de Perdreau. — (Voir aux *Entrées mixtes.* « Timbale à la Diane »).

Perdrix aux Choux. — Brider en entrée, barder, colorer au

four, et marquer en cuisson avec choux blanchis, lard de poitrine maigre, saucisson de Paris, et 2 carottes entières. Retirer lard et saucisson en temps utile, et braiser les choux à fond.

Foncer un grand bol, ou timbale à fond rond beurré, avec : rondelles de carottes, saucisson et tranches de lard; tapisser de choux, placer les perdrix au milieu, recouvrir de choux, et renverser sur plat. Égoutter le jus tombé avant de retirer la timbale, et entourer d'un cordon de demi glace au fumet de gibier.

RALE DE GENÊTS OU ROI DE CAILLES

Se prépare le plus généralement rôti et, incidemment, en cocotte avec légère garniture de truffes.

CAILLES

Aumale (Côtelettes (de) à la d'). — Lever les filets et les raidir au beurre. Apprêter une farce mousseline de cailles, et en foncer de petits moules à côtelettes beurrés décorés d'une lame de truffe; placer un filet dans chaque, et recouvrir de farce. Pocher, démouler, et dresser en turban avec une patte piquée sur chacune pour faire le manche. — Garniture : julienne de truffes et de champignons un peu grosse saucée d'une demi-glace au fumet de cailles.

Caisses (en). — Désosser les reins et farcir les cailles avec une farce gratin grasse faite avec leurs foies et des foies de gibiers, et truffée. Les reformer; les rouler chacune dans une bande de papier beurré et les ranger en sautoir beurré, en les serrant bien, pour qu'elles ne se déforment pas. Arroser de beurre fondu, et pocher à four chaud pendant 12 minutes. Garnir de duxelles le fond de caisses ovales en papier, huilées et séchées; mettre une caille dans chaque et finir de les cuire en les glaçant avec demi-glace de gibier au fumet de cailles. Lame de truffe dessus en servant.

Casserole (en). — Procéder selon le mode décrit aux autres gibiers.

Cerises (aux). — Les trousser en entrée et les cuire au beurre en casserole. Déglacer d'un filet de cognac et de jus de citron, ajouter un peu de fumet de gibier riche, et 12 cerises griotes dénoyautées par caille. Servir aussitôt.

Coings (aux). — Deux jours à l'avance, enfermer les cailles dans une terrine avec un peu de cognac et des pelures de coings. Au moment de les mettre en cuisson, retirer les pelures, ajouter un bon morceau de beurre, fermer la terrine et luter le couvercle. Cuire pendant 20 minutes et servir tel que, avec gelée de coings à part.

Dauphinoise (à la). — Envelopper les cailles d'une feuille de vigne beurrée et d'une mince barde de lard ; les embrocher et les rôtir pendant 10 minutes. Apprêter d'autre part une quantité relative de purée de pois frais à la laitue, bien assaisonnée, et la réduire assez serrée. Tapisser un plat creux de tranches de jambon maigre cru, et très minces ; verser la purée dedans, égaliser la surface et dresser les cailles dessus en les y incrustant à moitié. Passer au four pendant 10 minutes et servir aussitôt.

Grecque (à la). — Les cailles cuites à la casserole et dressées en timbale sur un lit de riz à la grecque. Déglacer la casserole au fumet de gibier, et verser sur les cailles sans dégraisser.

Julie (à la). — Fendues sans être séparées, aplaties légèrement et assaisonnées, arrosées de beurre fondu et saupoudrées de truffe finement hachée. Les envelopper chacune dans un morceau de crépine, arroser de nouveau de beurre fondu, saupoudrer de chapelure fine, et griller doucement. Dresser et humecter la surface de quelques gouttes de verjus.

Judic (à la). — Les cailles braisées, dressées sur laitue braisée avec un rognon de coq de chaque côté et une lame de truffe dessus. Saucer d'une demi-glace au fumet de cailles.

Lucullus (à la). — Partager en deux de belles truffes cuites au madère, les parer dessous pour aplomb et creuser l'intérieur. Farcir les cailles désossées avec une fine farce gratin de gibier, additionnée de la pulpe retirée des truffes, un petit verre de fine-champagne flambée et jaunes d'œufs. Les former en boules et les emballer dans de petits carrés de mousseline. Ficeler assez serré

pour obtenir une forme bien ronde et pocher pendant 20 minutes dans un excellent fonds. En les sortant, les resserrer dans la mousseline ; laisser refroidir pendant 10 minutes, puis déballer et disposer une caille dans chaque demi-truffe. Les ranger dans une plaque et les glacer au four avec demi-glace au fumet de cailles. Dresser sur plat saucé, et envoyer le reste de la sauce à part.

Minute (à la). — Les ouvrir par le dos, aplatir légèrement et les traiter comme les « Pigeonneaux à la Minute. »

Nid (au). — Désosser les cailles, puis les farcir, les rouler en boules comme les « Cailles » Lucullus et les pocher de même. Les dresser chacune sur un large fond d'artichaut étuvé au beurre ; les glacer à la demi-glace à l'essence de cailles et rapporter la tête à chacune. Entourer de petites quenelles de gibier en forme d'œuf et masquer les fonds d'artichauts de purée de marrons en vermicelle poussée au cornet pour imiter les nids.

Normande (à la). — Choisir de belles pommes de reinette, les couper horizontalement aux deux tiers de la hauteur et du côté de la fleur et les vider avec une cuillère à racines de façon à obtenir des caisses. Raccourcir la caille, si besoin est, du côté du croupion, introduire une noix de beurre dans chacune, les raidir au beurre et en placer une dans chaque caisse de pomme. Arroser de quelques gouttes d'eau-de-vie de cidre, rapporter le dessus de la pomme creusé aussi, et enfermer dans une abaisse de pâte à foncer, tout comme le douillon normand. Ranger sur plaque, dorer et cuire 30 minutes à bon four. Servir en les sortant du four.

Panier (de). — Apprêter un panier en pommes (voir chapitre des *Légumes*), combler la cavité avec un croûton triangulaire et tapisser l'intérieur de crèpes soudées à la farce crue. Cuire les cailles en casserole, déglacer d'un filet de cognac et de verjus, et mouiller d'essence de cailles. Dresser celles-ci dans le panier, en les intercalant de quartiers d'oranges parés à cru et de grains de raisins blancs pelés. Servir l'essence de cailles en saucière à part.

Petits pois à la Romaine (aux). — Cuire les cailles au beurre. En même temps, faire revenir avec oignon nouveau, haché fin, 25 grammes de jambon cru par caille ; y ajouter des petits pois écossés au moment, et cuire sans mouillement ; la chaleur et l'humidité résorbées par le jambon suffisant pour la cuisson. Ils

doivent se trouver prêts en même temps que les cailles. Servir cailles et petits pois séparément en timbale fermée. Le mélange est fait par le convive lui-même.

Raisins (aux). — Cuire les cailles au beurre. Déglacer avec filet de sauterne et de verjus ; ajouter un peu de fumet de gibier corsé, et dresser en terrine chaude avec 100 grammes de grains de raisin frais pelés, par caille.

Richelieu (à la). — Les choisir fraîches et grasses ; retirer le gésier ; assaisonner intérieurement de sel et d'un filet de cognac ; farcir d'un morceau de truffe crue et trousser en entrée. Assaisonner de sel, ranger assez serrées dans un sautoir. Les couvrir d'une grosse julienne de carottes, oignons et céleri, tombée au beurre (légumes nouveaux autant que possible). Mouiller juste à couvert avec un fonds de veau très riche, gélatineux, et ambré. Couvrir les cailles, les faire partir en ébullition et les pocher doucement pendant 12 minutes. Leur ajouter alors une julienne de truffes (crues si c'est possible et en quantité représentant le tiers du total des légumes). Pocher 2 minutes encore pour finir de cuire les cailles et les truffes. Dresser les cailles en timbale ; dégraisser la garniture à fond et la verser dessus. On sert souvent un riz pilaw à part.

Rizotto (de). — Farcir chaque caille avec gros comme une noix de panne pilée, additionnée de même quantité de truffe blanche, et les cuire au beurre en casserole. Ajouter leur graisse à un rizotto qui sera dressé en timbale, en ménageant au milieu un creux dans lequel sont dressées les cailles. Arroser avec le déglaçage fait au fumet de gibier.

Timbale (de) **Alexandra**. — (V. au chap. des *Entrées mixtes*.)

Sous la Cendre. — *Procédé ancien :* Les farcir de farce fine de gibier aux truffes et les envelopper d'une feuille de vigne, d'une barde de lard, et de deux papiers beurrés. Les placer dans l'âtre d'une cheminée ou d'une prussienne, et recouvrir de cendres chaudes et de braises allumées. Au bout de 35 minutes, retirer les cailles et enlever le premier papier pour les servir.

Procédé actuel : Farcir, barder, et envelopper chaque caille dans une abaisse de pâte à foncer qui est fermée en forme de pantin. Dorer, rayer et cuire à bon four pendant 25 à 30 minutes.

Souwaroff (à la). — Procéder selon la méthode type indiquée à l'article « Faisan. »

Turque (pilaw (de) à la). — Les cailles bridées en entrée, colorées au beurre et cuites dans un riz pilaw à la grecque additionné du quart de son poids de chair d'aubergines cuite et hachée. Dresser ce riz en pyramide sur plat, avec les cailles appuyées le long et debout. Cordon de fumet de cailles autour.



GRIVES ET MERLES

Bonne Femme (à la). — Cuire les grives au beurre avec 30 grammes de lardons par pièce. Mettre en terrine chaude avec 25 grammes de beurre par grive ; chauffer et ajouter des croûtons de pain en petits dés (10 grammes par grive) sautés au beurre. Compléter avec le déglaçage fait avec un filet de cognac ; couvrir et servir brûlant.

Caisses (en). — Procédé décrit aux gibiers ci-dessus.

Casserole (en). — Procédé décrit aux gibiers ci-dessus.

Croûtes aux Grives. — Les désosser, assaisonner, et les garnir chacune d'une noisette de farce, d'un dé de foie gras et de truffe. Les reformer ; les entourer chacune d'une bande de papier beurré, et les ranger en sautoir en les serrant l'une à côté de l'autre. Arroser de bonne graisse de rôti, et faire pocher pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir un peu, déballer et dresser chaque grive dans un croûton ovale en pain de mie, légèrement creusé, coloré au beurre, et tartiné de farce. Remettre au four pendant 7 à 8 minutes, glacer avec une demi-glace au fumet de grives, et dresser en couronne. — Même sauce à part.

Gratin (au). — Les farcir d'une noisette de farce gratin et d'une baie de genièvre, et les raidir vivement au beurre. Étaler sur un plat beurré une couche de farce gratin de gibier de 1 centimètre d'épaisseur. Dresser les grives dessus en les incrustant dans la farce. Couvrir d'une sauce duxelles, saupoudrer sobrement de chapelure fine, arroser de beurre fondu, et faire gratiner à four vif.

Liégeoise (à la). — Cuire les grives au beurre, sur le fourneau et en casserole en terre non couverte. Quand elles sont

presque cuites, les saupoudrer de baies de genévrier hachées finement, y ajouter un croûton de pain rond coloré au beurre ; couvrir et servir brûlant. Cette méthode est celle qui convient le mieux aux grives, surtout quand elles sont originaires des Ardennes.

Nid (au). — Procéder comme pour les Cailles.

Panier (de). — Procéder comme pour les Cailles.

Pâté chaud (de) **à la Liégeoise**. — (Voir aux *Entrées mixtes.*)

Sous la Cendre. — Procéder comme pour les Cailles.



ALOUETTE OU MAUVIETTE

Le terme Alouette désigne l'oiseau vivant, le chantre des sillons : quand cet oiseau est mort et qu'il arrive à la cuisine pour y être employé, on ne le désigne plus, ainsi que sur les menus, que par le terme de Mauviette.

Bonne Femme (à la). — Procéder comme pour les « Grives ».

Caisses (en). — (Voir *Cailles en caisses*, et procéder de même.)

Cerises (en). — (Voir chapitre *du Froid.*)

Croûtes (en). — Traiter comme les « Grives ».

Marianne (à la Mère). — Émincer des pommes de reinette pelées et épépinées, et les fondre au beurre aux trois quarts et sans sucre. Étaler cette purée sur un plat, en couche épaisse, et dresser dessus, en les incrustant, les mauviettes assaisonnées et raidies au beurre noisette. Saupoudrer de mie de pain, arroser de beurre fondu et faire glacer au four ou à la salamandre, juste le temps nécessaire pour terminer la cuisson des mauviettes.

Minute (à la). — Fendre les mauviettes par le dos sans les séparer, les aplatir légèrement et procéder comme pour les cailles.

Normande (à la). — Même opération que celle indiquée aux cailles, en mettant 2 mauviettes par caisse de pomme.

Pâté chaud (d') **à la Beauceronne.** — (Voir aux *Entrées mixtes*).

Paysanne (à la). — Faire revenir au beurre et en même temps, 12 mauviettes avec 125 grammes de lard en dés blanchi, et 1 feuille de laurier. Singer d'un peu de farine, la cuire, et mouiller aux trois quarts avec de l'eau. Assaisonner; ajouter oignons glacés au beurre et petites pommes en gousses d'ail légèrement rissolées, à raison de 2 oignons et 6 pommes par mauviette. Terminer la cuisson rapidement; réduire la sauce, dresser en terrine en terre, et y faire mijoter les mauviettes et garnitures pendant quelques minutes.

Père Philippe (Alouettes du). — Nettoyer 10 pommes de terre bien régulières; lever dessus un couvercle rond que l'on amincit jusqu'à demi-centimètre. Creuser la pomme de terre avec une cuillère à racine, de façon à pouvoir y placer une alouette. Ceci fait, passer au beurre 10 alouettes pour les raidir avec 100 grammes de lard de poitrine en dés, sur un feu pas trop vif. Mettez, dans chaque pomme de terre, une alouette, du lard et de la graisse de la cuisson ; remettre le couvercle de pommes de terre et le fixer d'un tour de ficelle. Emballer ensuite la pomme de terre dans un papier huilé et cuire sous la cendre pendant 40 minutes environ.

Piémontaise (à la). — Préparer : 1° une timbale en polenta ; 2° un rizotto un peu ferme; 3° 12 alouettes sautées avec 4 truffes blanches coupées en lames épaisses. — Vider la timbale, la remettre dans son moule beurré et chapeluré, et la garnir avec rizot, alouettes et truffes, par couches alternées. Arroser d'un peu de fumet de gibier; couvrir la timbale avec un rond de polenta et le souder avec de la farce après les bords de la timbale. Pocher au four pendant une demi-heure; et démouler sur plat saucé d'espagnole au fumet de gibier.

ORTOLANS

L'ortolan se suffit à lui-même et ne devrait être dégusté que rôti. Les éléments qui lui sont donnés comme auxiliaires, tels que le foie gras et la truffe, lui sont plutôt nuisibles, parce qu'ils

lui enlèvent la subtilité de son fumet, et cette atténuation est d'autant plus sensible que l'arôme *sui generis* de ces éléments est plus prononcé lui-même.

C'est alors un mets classé parmi les grands mets, parce que son prix est élevé ; mais ce n'est point un mets de véritable gastronome. C'est donc simplement à titre de renseignement que sont exposées les recettes ci-dessous.

NOTA. — A notre avis, l'ortolan ne devrait jamais être désossé.

Caisses (en). — Farcir les ortolans d'une noix de foie gras ; les emballer en mousseline et les pocher pendant 5 à 6 minutes dans un fonds très corsé. — Les déballer, et les dresser chacun dans une petite caisse, garnie au fond d'un fin salpicon de foie gras et truffes, et glacer au fumet de gibier réduit.

Questches (aux). — Ceci est le meilleur apprêt qui convienne aux ortolans quand ils ne sont pas rôtis. — Partager en deux de très grosses questches ; retirer le noyau, mettre une noisette de beurre dans la cavité de chacune, et les pousser au four, rangées sur plaque. Quand elles sont presque cuites, poser sur chaque moitié de prune 1 ortolan mouillé, enveloppé d'une feuille de vigne, et les passer au four très chaud pendant 4 minutes. Les saler en les sortant du four, et les arroser au pinceau avec du verjus. — Ils se servent tels, mais la prune ne se mange pas ; elle est simplement pour servir de support à l'ortolan.

Suc d'ananas (au). — (Voir au chapitre des *Rôtis*.)

BECS-FIGUES ET BÉGUINETTES

Bien que ces oiseaux soient d'espèces différentes, leur valeur culinaire les réserve aux mêmes apprêts.

Les *becs-figues* se trouvent surtout dans les contrées méridionales, tandis que les *béguinettes* sont originaires des pays du Nord. Il en est consommé beaucoup en Belgique.

Les formules ci-dessous peuvent donc être appliquées indifférem-ment aux becs-figues et aux béguinettes.

Bonne Femme (à la). — Compter 3 ou 4 de ces oiseaux par personne, et procéder comme il est expliqué à l'article « Grives à la Bonne Femme. »

Liégeoise (à la). — (Voir *Grives*.)

Polenta (à la). — Préparer une excellente pouleinte, en la tenant de la consistance d'une purée de pommes de terre; l'assaisonner de fromage râpé et de beurre, et la dresser en timbale. — Sauter vivement les oiseaux au beurre et les ranger sur le fond de pouleinte. — Déglacer le plat (sans le dégraisser) avec 1 filet de cognac et d'eau, et arroser oiseaux et pouleinte avec ce déglaçage.

Romaine (à la). — Abaisser de la pouleinte, tenue très ferme, en bandes de 5 centimètres de largeur. Disposer dessus les oiseaux colorés vivement au beurre, et en laissant entre chaque un intervalle de 3 centimètres. Mouiller, couvrir avec bandes de mêmes dimensions; souder, marquer les divisions avec le dos d'un couteau, mouiller légèrement la surface, et cuire pendant 10 minutes à four moyen. Détailler en sortant du four et servir brûlant.

BÉCASSES ET BÉCASSINES

La bécasse serait incontestablement le premier des gibiers à plumes si la grouse n'existait pas. Mais elle a du moins sur cette dernière, qui ne peut être estimée à sa valeur, sinon dans les pays qu'elle habite, cet avantage que son fumet est moins fugace et qu'elle peut attendre assez longtemps, car elle n'acquiert sa réelle valeur que quand elle est faisandée, mais sans excès.

Bécasse de Carême. — La bécasse cuite avec filet d'huile et tenue saignante. La partager dans la longueur et escaloper chaque estomac en deux. — Délayer, dans une petite sauteuse, demi-cuillerée à café de moutarde française avec filet de jus de citron;

rouler dedans les morceaux de bécasse et tenir au chaud. — Hacher les carcasses et intestins, arroser d'un verre de fine-champagne flambée ; réduire, puis ajouter 1 cuillerée de fumet, et cuire pendant 5 minutes. Passer au chinois et avec pression sur les morceaux de bécasse, et vanner pour enrober ceux-ci de ce coulis. Dresser en timbale, et disposer dessus la tête de bécasse, apprêtée à cet effet.

Fine-champagne (à la). — Cuire la bécasse pendant 10 à 12 minutes et la diviser en 6 morceaux : les cuisses, les ailes et l'estomac partagé en deux dans la longueur. Dresser ces morceaux en terrine ronde spéciale : cuisses et ailes en croix, morceaux d'estomac dessus avec la tête au milieu, et couvrir l'ustensile. — Égoutter la graisse de la casserole où a cuit la bécasse, et déglacer avec un verre de fine-champagne flambée. Ajouter les intestins délayés avec le coulis résultant de la carcasse hachée et pressée, 1 cuillerée de fumet, filet de jus de citron, et pointe de cayenne. Le tout chauffé sans ébullition pour être versé sur les morceaux de bécasse.

Favart (à la). — S'apprête comme le « caneton rouennais soufflé », en ayant soin d'ajouter à la farce les intestins de la bécasse. Disposer sur la bécasse les suprêmes escalopés avec rangée de lames de truffes au milieu. Sauce demi-glace au fumet de bécasse.

Mousse et Mousselines. — S'apprêtent comme celles indiquées, en ajoutant à la farce les intestins et le foie sautés au beurre, passés au tamis, et additionnés de même poids de purée de foie gras.

Pâté chaud (de). — Procéder comme pour le « Pâté chaud de Faisan, » en additionnant la farce gratin des intestins de bécasses et de 100 grammes de foie gras à la livre de farce.

Riche (à la). — S'apprête comme la bécasse à la fine-champagne, à cette différence que : 1° elle est dressée sur croûton de pain frit farci de farce à gratin de gibier ; 2° la sauce est liée avec un peu de purée de foie gras et passée au chinois pas trop fin, après avoir été additionnée de 25 grammes de beurre. Tenir cette sauce bien chaude, relevée, et la verser sur la bécasse. Le découpage de celle-ci et la sauce ne se font qu'au dernier moment.

Sautée au champagne. — Découpée à cru, assaisonnée et les morceaux vivement raidis au beurre. Couvrir et laisser pocher pendant 5 minutes en conservant les morceaux moelleux. Dresser en timbale et couvrir. Faire revenir dans le même beurre carcasse

et intestins hachés, déglacer sans dégraisser avec 1 verre de champagne et réduire aux trois quarts. Piler les os avec même poids de beurre, passer au tamis fin, et finir la purée obtenue avec filet de jus de citron et pointe de cayenne. — Chauffer et verser sur les morceaux de bécasse.

Sautée aux Truffes. — Même procédé que ci-dessus en ajoutant 50 grammes de lames de truffes avec les morceaux de bécasse. — Déglaçage au madère et à l'essence de truffes.

Salmis (de). — Procédé du Salmis de Faisan. Farcir les croûtons avec farce gratin additionnée des intestins mis en purée.

Soufflé (de). — (Voir *Bécasse à la Favart*.)

Souwaroff (à la). — Selon le procédé des autres gibiers indiqués sous ce nom. (Voir *Faisan*.)

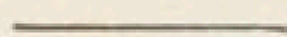
Suprêmes (de). — Les différentes formules des suprêmes de perdreau conviennent à ceux de bécasse.

Timbale (de) **à la Metternich**. — (Voir aux *Entrées mixtes*.)

Timbale (de) **à la Nesselrode**. — (Voir aux *Entrées mixtes*.)



PLUVIERS ET VANNEAUX



Il y a deux sortes de pluviers : le pluvier doré et le pluvier d'eau ; mais le premier est à préférer. Pluviers et vanneaux sont considérés comme gibiers maigres.

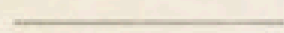
Modes de traitement.

Aux Champignons, en Manchons, a l'Orange, en Salmis, Rotis, etc.



CANARDS SAUVAGES

(*Rouges de rivière, Pilets, Sarcelles, Macreuse.*)



Ces gibiers ne se servent que rôtis ou en salmis, mais ils pourraient (sauf la macreuse) recevoir la plupart des apprêts du caneton rouennais.



X

ENTRÉES MIXTES

Observation. — Les Entrées mixtes comportent les Croustades diverses, Pâtés chauds, Timbales, Tourtes et Vol-au-Vent. L'ancienne cuisine classait également dans cette série les Casseroles au riz, qui n'étaient en somme qu'une forme de Timbale, et dont la cuisine moderne a complètement délaissé l'usage.

Les *Croustades*, qui sont également tombées en désuétude, sont cependant à indiquer, comme une variété et une ressource en certaines occasions. Elles se font en pain de mie, et de formes diverses, soit rondes, ovales ou carrées, et s'historient selon le goût, en ayant soin de ménager dessus une légère cavité pour le dressage de la garniture. Après avoir fait frire la pièce, la cavité est masquée d'une légère couche de farce qui est pochée à l'entrée du four, et dont le but est de former un isolant entre la croûte et la sauce de la garniture.

Les garnitures usuelles des Croustades sont des Emincés de Volaille ou de gibier, ou salmis divers.

La caractéristique du *Pâté chaud* est que la cuisson de sa garniture se fait en même temps que celle de la pâte d'enveloppe, et qu'il s'accompagne d'une courte sauce au fumet de l'élément principal de la garniture, avec, parfois, un entourage supplémentaire de champignons et de truffes.

Les *Timbales* s'interprètent diversement, et c'est là l'une de ces erreurs qu'a consacrées l'usage, de désigner sous une dénomina-

tion identique des préparations qui se différencient d'une façon très sensible.

C'est ainsi que, sous un même nom générique, elles sont représentées : ou par une croûte cuite à blanc, dans laquelle on dresse la garniture ; ou par une chemise de farce qui contient la garniture, laquelle est recouverte d'une couche de même farce, et le tout est poché au bain-marie. D'autres fois, la timbale est foncée de macaroni blanchi légèrement, qui est dressé en spirale dans le moule beurré ; ou bien d'olives dénoyautées, farcies et pochées ; ou bien de détails de farce pochée en plaque. Dans ces divers cas, cette première enveloppe est tapissée d'une couche de farce crue qui a pour but de relier l'élément adopté et d'assurer la solidité de la timbale. L'intérieur est ensuite garni ; et la timbale, recouverte d'une couche de farce est également pochée au bain-marie.

Enfin, on désigne également par ce nom les préparations dressées en ustensiles spéciaux en argent, en porcelaine, ou en terre imitant la forme des croûtes de timbales.

L'apprêt des *Tourtes* et des *Vol-au-Vent*, qui ressort du travail de la pâtisserie, est trop connu pour qu'il soit utile d'en faire la description. Les mêmes garnitures sont applicables aux unes et aux autres, mais l'usage de la Tourte a été presque généralement abandonné pour celui du Vol-au-vent.

Sont également désignées sous le nom de Tourtes, différentes préparations, surtout locales, qui consistent en deux abaisses soudées l'une sur l'autre, cerclées d'une bande de feuilletage, et renfermant une garniture dont les éléments sont cuits ou ont subi un commencement de cuisson ; à moins que ces éléments soient de petit volume, et que leur cuisson puisse coïncider exactement avec celui des abaisses de pâte.

SÉRIE DES PATÉS CHAUDS

Alouettes à la Beauceronne (Pâté chaud d'). — Les alouettes étant désossées, les farcir d'une noix de gratin de gibier additionné de truffes hachées. Les ranger en sautoir beurré et les passer au four pendant 7 à 8 minutes. Foncer en pâte fine un moule à pâté cannelé, et le garnir avec les mauviettes dressées par lits en les alternant de couches de farce gratin. Terminer par une couche de farce ; disposer sur celle-ci une pincée de laurier pul-

vérisé, et fermer avec une abaisse de pâte. Cuire à bon four moyen pendant 45 minutes.

Démouler le pâté sens dessus dessous en le sortant du four; et lever le fond en le cernant avec la pointe d'un couteau. Diviser ce fond en dents de loup, et les ranger à la base du pâté. Couvrir la farce mise à nu avec quelques cuillerées de sauce salmis tirée des carcasses, et envoyer le reste de la sauce à part.

Caneton (Pâté chaud de). — (Voir chapitre des *Entrées de Volaille.*)

Coulibiac (ou Pâté chaud de Saumon à la Russe). — Pour 10 personnes : abaisser en rectangle de 35 centimètres de long sur 20 de large, 1 kil. de pâte à brioche commune sans sucre. On aura apprêté d'autre part : 650 grammes de filets de saumon raidis au beurre ; 200 grammes de kache de semoule ; 2 œufs durs hachés ; 150 grammes d'oignons et champignons hachés, passés au beurre ; 35 grammes de vésiga qui, trempé et cuit, donnera 600 grammes. — Garnir en alternant les couches de saumon, kache, vésiga, oignons, champignons et œufs ; fermer l'abaisse en pantin, souder, et déposer le coulibiac sur une plaque, en le retournant pour que la soudure se trouve dessous. Laisser fermenter la pâte pendant 25 minutes, puis arroser la surface de beurre fondu, saupoudrer de chapelure fine, et pratiquer une ouverture pour l'échappement de la vapeur. Temps de cuisson à bon four moyen : 45 à 50 minutes. — Servir en sortant du four.

Faisan (Pâté chaud de). — En moule à timbale uni foncé en pâte fine. Garnir de couches de farce à gratin de gibier, alternées de couches de chair de faisan rôti et tenu saignant, détaillée en escalopes ; de champignons cuits et truffes émincées. Finir par une couche de farce et fermer avec une abaisse de pâte. Cuire à four moyen pendant 45 minutes.

Procéder pour le service comme il est indiqué au « Pâté chaud d'alouettes » et accompagner d'une sauce salmis tirée de la carcasse et des débris.

Faisan à la Vosgienne (Pâté chaud de). — En moule à timbale foncé en pâte fine, et tapissé de nouilles blanchies liées au beurre. Garnir le milieu d'un émincé de faisan additionné de champignons et truffes, lié d'une sauce salmis serrée. Recouvrir de nouilles, fermer avec une abaisse de pâte et cuire à bon four

moyen pendant 50 minutes. Renverser sur plat, et entourer de têtes de champignons grillées emplies de sauce salmis serrée.

Financière (Pâté chaud à la). — En moule à pâté rond cannelé foncé en pâte fine. Tapisser l'intérieur d'une couche de godiveau truffé, de 2 centimètres d'épaisseur, et garnir le centre d'une financière, liée d'une sauce madère serrée. Recouvrir de godiveau, fermer la timbale et cuire à bon four pendant 50 minutes.

Sauce financière à part.

Grives à la Liégeoise (Pâté chaud de). — En moule à pâté cannelé ovale, foncé en pâte fine. Procéder comme pour le « Pâté d'alouettes à la Beauceronne, » en additionnant la farce des grives de quelques baies de genièvre écrasées. — A part : sauce salmis, tirée des carcasses.

Lapereau chasseur (Pâté chaud de). — En moule à timbale foncé en pâte ordinaire, tapissé intérieurement d'une farce de lapereau tirée des cuisses et des épaules. Dresser le long de la farce les filets escalopés et raidis au beurre, et garnir le centre d'un émincé de champignons sautés à cru et liés d'une sauce chasseur; additionnée d'une essence de lapereau tirée des carcasses. — Temps de cuisson à four moyen : 1 heure 1 quart, et service ordinaire.

Lièvre à la Saint-Estèphe (Pâté chaud de). — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant la farce de lapereau par une farce de lièvre. Dresser le long de la farce les filets escalopés, aplatis, raidis au beurre, et roulés dans de la glace de gibier dissoute. Garnir le centre avec des cèpes très frais, émincés et sautés comme pour bordelaise. Couvrir avec quelques cuillerées de sauce salmis au vin rouge tirée des carcasses, et réserver le reste de cette sauce pour servir à part. Recouvrir de farce, fermer le pâté et cuire comme ci-dessus.

Pigeons à l'ancienne (Pâté chaud de). — Rôtir les pigeons en les tenant vert-cuits, et les partager chacun en 4 morceaux dont la peau sera enlevée. Foncer un moule à timbale en pâte fine et le garnir, en alternant, de couches de farce gratin ordinaire, et des membres de pigeon, avec champignons cuits et truffes émincés. Compléter par une couche de farce, ajouter quelques fragments de thym et de laurier, fermer avec une abaisse de pâte, et cuire à

four moyen pendant 50 minutes. Service ordinaire et sauce demi-glace claire à part.

Pigeons à la Périgord (Pâté chaud de). — Lever les filets des pigeons et les tenir en réserve. Avec la chair des cuisses, plus celle d'un pigeon entier et moitié du poids obtenu de lard, apprêter une farce très fine. Aplatir les filets, les masquer d'une couche de farce, et les rouler en paupiettes avec une truffe en olive au milieu. — Foncer en pâte fine un moule à pâté rond et le garnir avec le reste de la farce et les paupiettes préparées. Fermer le pâté et cuire à four moyen pendant 1 heure 1 quart. — En le sortant du four, le renverser sur un plat, lever le fonds comme de coutume, et masquer la farce mise à nu avec quelques cuillerées de sauce Périgueux. — Même sauce à part.

Poulet à la Châlonnaise (Pâté chaud de). — En moule à charlotte foncé en pâte fine, et tapissé d'une épaisse couche de farce de volaille ordinaire additionnée de champignons hachés. Garnir l'intérieur d'un poulet en fricassée découpé à fond, et de crêtes et rognons. (Cette fricassée froide.)

Recouvrir d'une mince couche de farce ; fermer le pâté comme de coutume, et le cuire à bon four moyen pendant 1 heure. Dresser comme d'habitude et accompagner d'un velouté à l'essence de champignons.

Ris d'Agneau à la Chevrière (Pâté chaud de). — En moule à timbale grassement beurré, foncé en pâte fine roulée en cordons; ceux-ci montés en spirales le long des parois du moule. Tapisser d'une couche de godiveau à la ciboulette, et garnir l'intérieur d'un ragoût de ris d'agneau et champignons lié d'une allemande serrée. Terminer le pâté comme d'habitude, et cuire à four moyen pendant 1 heure. Renverser sur le plat en sortant du four, et entourer d'une couronne de beaux ris d'agneau glacés.

Soles à la Dieppoise (Pâté chaud de). — En moule ovale foncé en pâte fine. Garnir par couches de : farce de merlan à la crème, petites paupiettes de soles farcies, huîtres crues, et queues de crevettes. Finir le pâté avec farce et abaisse de pâte, et cuire à four moyen pendant 1 heure. — Accompagner d'une sauce Dieppoise.



SERIE DES TIMBALES

Alexandra (Timbale de cailles). — Foncer la timbale en pâte à pâté, et tapisser entièrement l'intérieur de minces bardes de lard, de façon à former un isolant entre la pâte et la garniture. — Farcir les cailles d'un morceau de foie gras cru, et les raidir au beurre. Les dresser le long des parois de la timbale en les superposant, garnir le milieu de petites truffes crues pelées, ajouter la valeur de 1 décilitre d'excellent fonds au madère par 4 cailles, et quelques fragments de laurier. — Fermer avec une abaisse de pâte, et cuire à bon four moyen pendant environ 1 heure un quart. Servir tel que, en sortant du four, et observer que la croûte joue simplement le rôle de timbale.

Nota. — Les cailles peuvent être remplacées par des ortolans, en procédant de même et en réduisant le temps de cuisson en conséquence.

Alsacienne (Timbale de foie gras à l'). — Apprêter comme de coutume une croûte à blanc, en moule à pâté chaud historié. Tapisser l'intérieur d'une couche de farce gratin additionnée d'un quart de purée de foie gras, et mettre à l'entrée du four. — Garnir au moment d'un ragoût d'escalopes de foie gras poché au madère, truffes et champignons en lames, et rondelles de langue écarlate, lié à la sauce madère. — Disposer dessus un décor composé d'un gros champignon cannelé, et d'une couronne de larges lames de truffes.

Ambassadrice (Timbale à l'). — Moule à charlotte foncé d'anneaux de langue écarlate avec rond de truffe au milieu, et anneaux de truffes avec ronds de langue écarlate, alternés. — Doubler d'une couche de farce pour former l'enveloppe. — *Garniture :* 150 grammes de foies de volaille, 150 grammes champignons crus, 100 grammes ris d'agneau, 100 grammes truffes fraîches en lames, sautés au beurre; et 200 grammes de nouilles au jus.

Emplir la timbale aux trois quarts, en alternant les nouilles et éléments précités; saucer d'une madère serrée tomatée, additionnée du déglaçage de la casserole, et couvrir d'une abaisse de farce en la soudant avec du blanc d'œuf.

Temps de pochage au bain-marie : 1 heure. — Laisser reposer la timbale quelques minutes avant de la démouler, l'entourer d'un cordon de même sauce employée pour la garniture, et en envoyer une saucière à part.

Badoise (Timbale de ris de veau à la). — Croûte en pâte à foncer fine cuite à blanc, en moule à pâté rond évasé. Garnir de nouilles au jambon ; disposer dessus une couronne d'escalopes de ris de veau braisés, chevalées, et garnir le centre d'une financière.

Bontoux (Timbale à la). — Croûte en pâte à pâté, cuite à blanc. — *Garniture :* Macaroni poché, lié au beurre, parmesan râpé et purée de tomates; ragoût de boudin de volaille truffé escalopé, crêtes, rognons et truffes, lié d'une demi-glace fortement tomatée. — Dresser en alternant par couches macaroni et ragoût.

Bourbonnaise (Timbale à la). — Moule uni, beurré, chemisé d'une farce de volaille ordinaire additionnée de langue écarlate hachée. L'intérieur garni d'un ragoût d'escalopes de filets de volaille, crêtes et rognons, champignons et truffes, lié d'une sauce allemande un peu serrée. Recouvrir de farce, pocher au bain-marie, et dresser avec cordon de velouté à l'essence de champignons autour.

Cambacérès (Timbale de foie gras à la). — Moule à dôme beurré, foncé de gros macaroni poché, détaillé en anneaux de 1 demi-centimètre d'épaisseur, dont la cavité est garnie de purée de truffes bien noire liée avec un peu de farce. Tapisser l'intérieur d'une couche de farce additionnée de purée de truffes. — *Garniture :* Réduire de moitié 2 décilitres de béchamel avec 1 décilitre d'essence de volaille et de truffes; ajouter 250 grammes de macaroni poché, divisé en tronçons de 3 centimètres ; et la valeur de 1 décilitre de purée de truffes et foie gras tirée des parures. — Bien assurer la liaison du tout. Emplir la timbale en alternant les couches de macaroni d'escalopes épaisses de foie gras poché au madère, et de lames de truffes. Recouvrir de farce et pocher au bain-marie. — Dresser avec cordon de sauce Périgueux autour, et saucière de même à part.

Condé (Timbale de ris de veau). — Croûte à blanc cuite en moule à pâté à bords bas et évasés. — Le fond de la timbale

garni de champignons émincés à cru et sautés au beurre. Sur ceux-ci, ranger en couronne des escalopes de ris de veau braisé, masquées en dôme, d'un côté, de farce de volaille additionnée de truffes et champignons hachés, et pochées au moment. Garnir le milieu d'un émincé de truffes à la sauce madère, et servir même sauce à part.

Cussy (Timbale de foie gras à la). — Croûte cuite à blanc en moule à pâté rond, bas et évasé. Garnir le fonds d'une couche de farce, tapisser les parois de même, et pocher à l'entrée du four. Garnir d'escalopes de foie gras, parées rondes et sautées au beurre, alternées de tranches de langue écarlate parées de même. Emplir le milieu avec garniture de truffes et olives, rognons et champignons, liée à la sauce madère et dressée en pyramide, et compléter par un entourage de belles crêtes placées entre cette garniture et le turban d'escalopes. — Sauce madère à part.

Diane (Timbale de perdreaux à la). — Moule à bords bas, beurré et décoré de croissants de truffes, foncé d'une couche de farce de perdreau crue. Pocher cette farce à l'entrée du four pendant quelques minutes, puis doubler la couche avec de la farce gratin de gibier, et garnir l'intérieur d'un ragoût de petites quenelles de perdreau truffées, champignons et lames de truffes, lié d'une sauce madère serrée. Recouvrir de même farce et pocher au bain-marie. — Démouler, et disposer sur la timbale, un turban de suprêmes de perdreau sautés au moment. Entourer d'un cordon de sauce Diane, et même sauce à part.

Nota. — Par le même procédé, cette timbale se fait aussi avec bécasse ou bécassine ; mais on doit avoir soin de spécifier sur les menus le genre de gibier employé.

Grimaldi (Timbale de Soles à la.) — (Voir chapitre des *Poissons*.)

Metternich (Timbale de Bécasse à la). — Bécasses rôties vert-cuites. Les filets levés dressés en timbale en les alternant avec des escalopes de foie gras frais sautées au moment. — Piler le reste des bécasses ; allonger avec essence de truffes, et passer au tamis d'abord, puis à l'étamine ensuite. Mettre à point avec jus de citron, fine-champagne et beurre, et verser sur les filets de bécasse.

Milanaise (à la). — En croûte cuite à blanc. — Garniture : 1° Macaroni dit « aiguillettes », poché, lié au beurre, parmesan et

gruyère râpés, et purée de tomates; 2° Financière fortement tomatée finie à la glace de viande.

Dressage : Tapisser la croûte avec le macaroni lié, verser la garniture au centre, recouvrir de macaroni, et décorer la surface de lames de truffes.

Milanaise à l'ancienne (Timbale). — Moule à charlotte beurré décoré en pâte à nouille, et foncé en pâte fine. Garnir à cru avec la garniture indiquée ci-dessus ; fermer avec une abaisse de pâte, et cuire à four chaud pendant 45 à 50 minutes. — Renverser sur plat; détacher le fond de la timbale, le diviser en petits triangles et les dresser autour du pied. Couvrir la garniture mise à nu avec quelques cuillerées de sauce tomate et disposer dessus un décor combiné avec quelques éléments de la garniture, comme : champignons, crêtes, truffes, etc.

Mirabeau (Timbale à la). — Est ainsi dénommée en raison de son apprêt spécial, et peut être garnie, indifféremment, d'un salmis de pigeons ou de caneton, ou d'une garniture de ris d'agneau à blanc.

Procédé : Moule à charlotte grassement beurré, foncé avec olives dénoyautées, farcies, pochées, refroidies, bien épongées, et en superposant l'une sur l'autre les rangées d'olives. Tapisser l'intérieur d'une couche de farce (celle ci adoptée selon le genre de la garniture) ; emplir le vide avec cette garniture liée d'une sauce serrée ; recouvrir d'une couche de farce et pocher au bain-marie. — Dresser avec cordon de la même sauce employée pour la garniture, autour de la timbale.

Montesquieu (Timbale de foie gras à la). — Pocher sur feuille de papier beurré, poser sur plaque une abaisse de farce de volaille de 1 demi-centimètre d'épaisseur, mouillée au blanc d'œuf et semée de truffe hachée. Étant froide, la diviser en rondelles de la grandeur d'une pièce de 5 francs et, avec ces détails, foncer un moule à charlotte bien beurré. Tapisser l'intérieur d'une épaisseur de 1 centimètre de farce de volaille tenue ferme et additionnée d'un quart de purée de foie gras. Garnir l'intérieur de foie gras en escalopes et lames de truffes, liées d'une sauce madère serrée. Fermer avec une abaisse de farce et pocher au bain-marie pendant 50 minutes environ. Renverser sur plat et entourer la base : 1° d'un cordon de sauce madère; 2° de rectangles de foie gras sautés au beurre au moment. — Sauce madère à part.

Napolitaine (Timbale de Filets de Chevreuil à la). — Les filets apprêtés en grenadins, tenus 24 heures à l'avance dans une marinade au vin blanc à chaud. Les braiser avec la marinade et fonds de volaille, et les glacer avec ce fonds réduit. — Cuire au consommé blanc du macaroni déjà légèrement blanchi, l'égoutter à fond et le lier avec glace de gibier, fonds des grenadins réduit, parmesan râpé, beurre frais, et purée de tomates. Dresser ce macaroni en croûte de timbale, forme basse, cuite à blanc ; disposer les grenadins en couronne dessus, et les lustrer avec leur fonds. (Créat. : *Hélouis.*)

Nesselrode (Timbale à la). — Peut, sans que le procédé d'apprêt soit modifié, comporter comme élément principal : faisan, perdreau, bécasse, bécassine ou gelinotte. Le gibier employé doit, bien entendu, être indiqué sur le menu.

Exemple : « Timbale de Gelinottes à la Nesselrode ».

Procédé : Le gibier, quel qu'il soit, est poêlé et tenu vert-cuit. Lever et réserver les filets ; désosser le reste et piler les chairs obtenues, avec le quart de leur poids de foie gras cru. Passer au tamis, et ajouter même poids de farce de gibier à la panade. — Ajouter au fonds de poêlage la, ou les carcasses hachées, mouiller d'un verre de champagne, laisser cuire pendant quelques minutes, et pocher dans ce fonds 150 grammes de truffes en olives (pour une timbale ordinaire).

Foncer le moule en pâte fine, chemiser le fond et les parois avec la farce apprêtée, et dresser le long de cette farce les filets de gibier détaillés en escalopes. Garnir le centre avec les truffes, et couvrir celles-ci de quelques cuillerées d'espagnole corsée, réduite avec une partie du fumet. Fermer la timbale avec une abaisse de pâte et cuire à bon four moyen pendant trois quarts d'heure. — Renverser sur plat ; entourer d'un cordon de demi-glace additionnée du reste du fumet, et envoyer à part une saucière de la même.

Orsay (Timbale de Poulet à la d'). — Le poulet découpé à fond, sauté au beurre avec champignons, fonds d'artichauts et truffes en quartiers, crus. Dresser en croûte de forme basse, cuite à blanc ; déglacer le sautoir au vin blanc, réduire, ajouter 1 cuillerée de sauce allemande, pointe de paprika, 50 grammes de beurre fin et verser sur le poulet.

Parisienne (Timbale à la). — Croûte cuite à blanc en moule à pâté rond. Garnir par couches alternées de : 1° gros macaroni

poché lié à la crème, fini au beurre d'écrevisses et bien relevé ; 2° de queues d'écrevisses liées d'une sauce béchamel au beurre d'écrevisses; 3° de truffes et champignons émincés à cru et sautées au beurre. Terminer par une couche de queues d'écrevisses et 1 décor composé de larges lames de truffes.

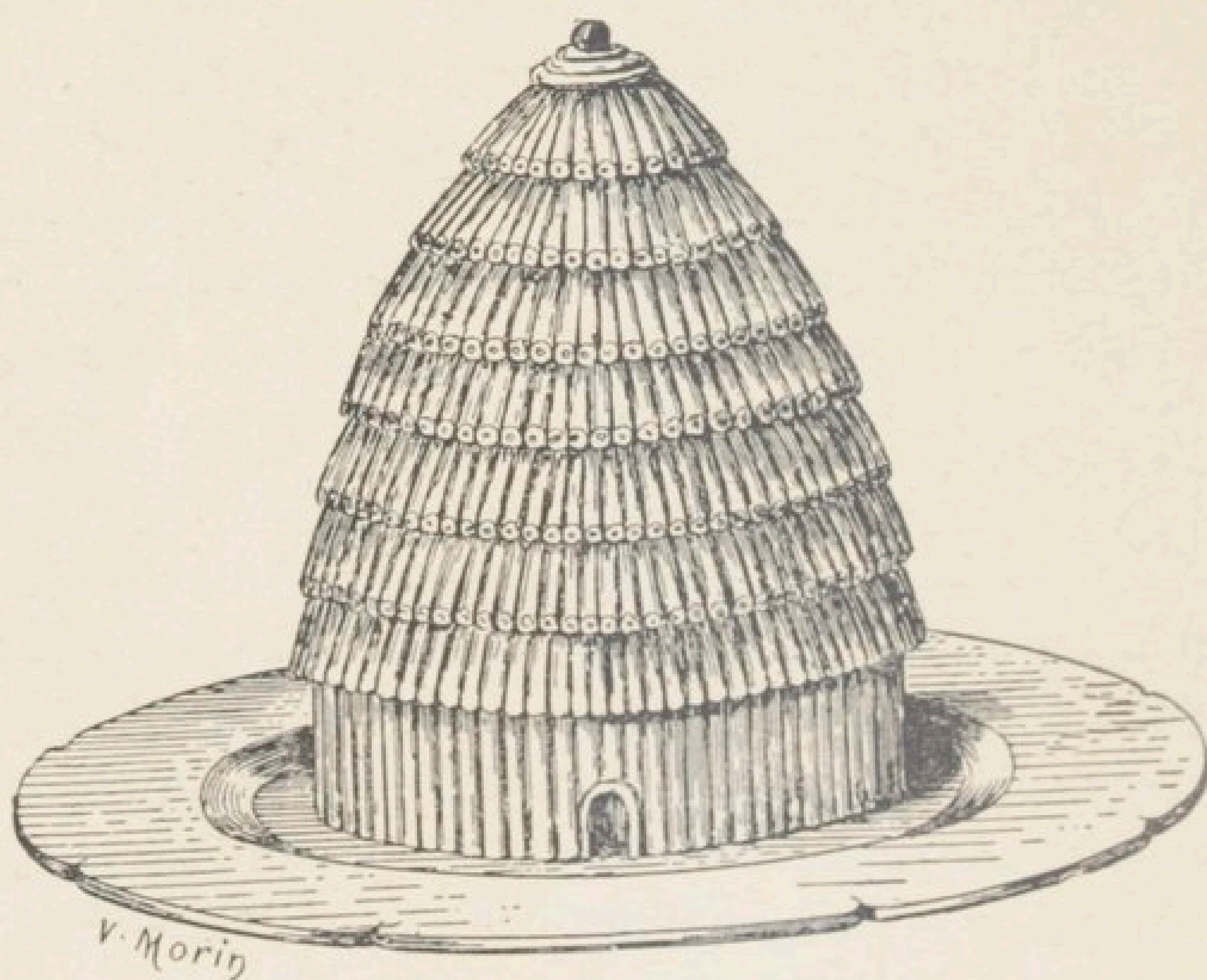
Présidente (Timbale de Filets de Soles à la). — (Voir au chapitre du *Poisson :* Vol-au-Vent de filet de soles à la Présidente.)

Prince Orloff (Timbale du). — 1° Foncer en pannequets (appareil sans sucre) un moule uni, large et bas, grassement beurré, en ayant soin de les souder l'un à l'autre avec de la dorure, et de laisser dépasser les bords de quelques centimètres ; 2° hacher séparément : 250 grammes de blanc de volaille, 200 grammes champignons cuits, 300 grammes de langue écarlate, et lier chacun de ces éléments avec quelques cuillerées de velouté très réduit ; 3° cuire au consommé blanc 200 grammes de grosse semoule, en la tenant un peu consistante. — Garnir la timbale, en alternant ces divers éléments, en arrosant chaque couche de quelques cuillerées de crème très épaisse, et en séparant chaque couche par un pannequet qui est soudé à ceux de l'enveloppe de la timbale avec un peu de dorure. Couvrir en dernier lieu avec un pannequet, dorer la surface, et rabattre dessus les extrémités des autres pannequets. Placer sur une tourtière et cuire à four doux pendant 45 minutes. — Renverser la timbale sur plat au moment de servir, et la masquer d'une béchamel réduite au fumet de champignons, additionnée finalement d'une noix de glace blonde et de beurre fin. (*Dubois*, d'après *Bouzou.*)

Ris d'agneau (Timbale de). — Croûte à blanc cuite en moule de forme basse. Garnir le fond d'une épaisseur de 2 centimètres de godiveau à la crème truffé ; tapisser les parois du même et pocher à l'entrée du four. — Garnir d'un ragoût de ris d'agneau braisés à blanc, rondelles de langue écarlate, lames de truffes et champignons ; lié d'un velouté serré à l'essence de champignons. Dresser dessus une couronne de petites quenelles à la cuillère, en farce de veau à la crème ; napper celles-ci de velouté et servir à part une saucière du même.

Talleyrand (Timbale à la). — Pocher du macaroni moyen en le tenant un peu ferme ; l'égoutter, l'éponger et le détailler en bâtonnets de 4 centimètres de longueur. Garnir le fond d'un moule à

dôme bien beurré d'un morceau de macaroni conservé entier et coucher dessus, à la poche, un cordon de farce bien liée à l'œuf. Disposer sur celle-ci une rangée de bâtonnets de macaroni en les serrant bien l'un contre l'autre et les fixer par un cordon de farce. Recommencer une nouvelle rangée de bâtonnets et ainsi de suite. La timbale étant foncée, tapisser l'intérieur d'une couche de farce et la lisser avec précaution en l'humectant de blanc d'œuf. Garnir l'intérieur de macaroni apprêté comme il est dit à la « garniture à la Talleyrand », en le dressant par couches alternées de filets de volaille escalopés, légèrement nappés de sauce suprême, et d'escalopes de langue écarlate. Fermer la timbale avec une couche de farce, et la pocher au bain-marie et, au four, pendant une bonne heure. Démouler sur tampon en pain frit de 5 centim. de hauteur et d'un diamètre un peu inférieur à celui du moule. Ce tampon doit être masqué de farce tout autour, et entouré de bâtonnets de macaroni comme ceux de la timbale, lesquels sont incrustés dans la farce de façon que, la timbale étant dressée sur ce tampon, figure exactement une ruche. Placer au sommet un beau champignon cannelé, et entourer la base d'un cordon de sauce suprême. — Sauce suprême à part.



Timbale à la Talleyrand.

SÉRIE DES TOURTES ET VOL-AU-VENT

Bénédictine (à la). — Garniture de brandade de morue à la crème, avec semis de truffes hachées.

Cardinal (à la). — Garnitures de quenelles de merlan à la cuillère, truffées; escalopes de langouste; petits champignons cannelés et lames de truffes. Sauce béchamel finie au beurre de corail. — Dresser et compléter par un décor composé de champignons et lames de truffes dentelées.

Financière (à la). — Garniture ordinaire de ce nom (voir *Garnitures*) et entourage d'écrevisses troussées.

Frascati (à la). — Garniture de pointes d'asperges liées au beurre, additionnées de minces escalopes de blanc de volaille, champignons et truffes émincés. Compléter par un bottillon de pointes d'asperges, dressé debout au milieu de la garniture, et entouré de larges lames de truffes.

Marinière (à la). — Garniture : quenelles moyennes de poisson moulées à la cuillère, paupiettes de filets de soles pochées, huîtres et moules ébarbées, queues de crevettes. Sauce à la marinière. Entourer d'écrevisses troussées.

Nesles (à la). — Garniture : escalopes de ris de veau, quenelles de godiveau, crêtes et rognons, champignons et lames de truffes à la sauce allemande. Compléter par une couronne d'escalopes de ris de veau ou de ris d'agneau glacés.

Régence (à la). — Garniture : 250 grammes de l'élément principal, soit escalopes de volaille, de ris de veau, ris d'agneau ou cervelle ; crêtes et rognons ; truffes et olives ; petits champignons cannelés, et quenelles mousselines décorées. Sauce allemande à l'essence de truffes.

Ris d'Agneau Soubise (de). — Blanchir et rafraîchir 10 ris d'agneau. — Garnir le fond d'une sauteuse épaisse, grassement beurrée, avec 4 gros oignons d'Espagne, émincés, blanchis et assaisonnés de sel et poivre. Ranger les ris dessus ; couvrir de bardes de lard, mouiller de très peu de fonds blanc, et laisser cuire

le tout ensemble. — Égoutter les ris et leur ajouter 50 grammes de lames de truffes et quelques petites têtes de champignons. — Passer les oignons à l'étamine ; lier la purée avec un peu de béchamel crémée et saucer les ris avec cette sauce. Dresser en croûte de vol-au-vent.

Nota. — On peut ajouter aux oignons, soit du paprika, soit du currie. On obtient ainsi deux nouvelles et excellentes préparations.

Sénonaise (à la). — Garniture : petites quenelles de fin hachis de porc, pochées à l'entrée du four avec un peu d'eau, et mijotées pendant 10 minutes en sauce espagnole claire avec un abondant émincé de champignons.

Toulousaine (à la). — Garniture : 250 grammes d'élément principal (escalopes de volaille, de ris de veau ou de cervelle) ; quenelles, crêtes et rognons, champignons et lames de truffes. Sauce allemande à l'essence de champignons. Entourage d'écrevisses troussées.



XI

FROID

FORMULES DE BASE

Aspics.

La première condition à observer dans la préparation d'un Aspic est d'avoir une gelée succulente, limpide et collée juste à point. — Les moules employés pour ce genre de plat froid sont toujours des moules à douille centrale. Les moules à bordures conviennent également très bien pour cela.

Le montage d'un Aspic se fait en disposant d'abord le décor du fond sur une mince couche de gelée légèrement solidifiée; le moule doit être décoré sur les parois, puis *chemisé*, c'est-à-dire masqué intérieurement d'une couche de gelée mince, en le roulant sur glace. Dans un cas comme dans l'autre, cette couche de gelée doit laisser transparaître nettement les éléments du décor. Ces éléments sont ordinairement : truffe, blanc d'œuf poché en pain, cornichons, pluches diverses, corail de homard, langue écarlate, etc., et ils sont adaptés selon la nature de la substance principale de l'aspic. Le décor, étant disposé, doit être fixé avec quelques gouttes de gelée fondue, afin que les détails ne

soient pas dérangés, puis il est recouvert de gelée sur laquelle sont dressés, selon la façon qu'indique leur genre, les éléments de l'aspic. Si ceux-ci comportent des escalopes diverses, rectangles de foie gras, etc., et que la grandeur du moule oblige à faire plusieurs rangs, ceux-ci doivent être superposés. — L'aspic se termine toujours par une couche de gelée, et se monte autant que possible, à la glace, mais sans aucun emploi de sel dans le sanglage.

Le démoulage se fait en trempant le moule à l'eau chaude, et en le renversant sur serviette pliée, tampon de pain ou de riz historié, bloc de glace taillé, etc. Entourer de gelée détaillée en losanges, carrés, etc., ou de gelée hachée.

Chaud-froids.

Les éléments destinés à être enrobés de sauce chaud-froid sont généralement détaillés, mais on traite de même par la sauce chaud-froid des pièces entières. Seulement, ces pièces sont désignées par une dénomination spéciale.

Si le chaud-froid est composé de morceaux, ceux-ci sont trempés dans la sauce, et rangés sur grille pour refroidissement. Ils sont ensuite décorés, lustrés à la gelée fondue, et parés finalement. S'il s'agit d'une pièce entière, celle-ci est glacée d'un trait, avec la sauce froide, mais non prise ; puis décorée et lustrée de même.

Le dressage des chaud-froids de détail se fait généralement sur tampon, ou en bordure, sur tampon également. Celui des pièces entières se fait sur fond de plat ou en coupe, selon les cas, — qui est incrustée en bloc de glace taillée. — Les volailles et gibiers pour chaud-froids doivent être détaillés en morceaux réguliers, et débarrassés de la peau. Les pilons et ailerons ne sont pas utilisés, et peuvent être réservés pour autre emploi.

Selon les cas, les éléments auxiliaires des Chaud-froids de détails sont : les champignons, lesquels se nappent de sauce, les crêtes et les truffes.

Mousses.

La composition des Mousses froides comporte généralement comme proportions : 1 litre de purée de l'élément principal ; 2 dé-

cilitres et demi de gelée fondue, 4 décilitres de velouté, et 4 décilitres de crème brute qui, fouettée, représente 8 décilitres. — Ces proportions peuvent se trouver sujettes à de légères modifications, selon la nature de l'élément employé, de même que, dans certains cas, on peut n'employer que la gelée ou le velouté. L'opération consiste à additionner d'abord la purée initiale de la gelée et de la sauce, ou de l'un ou l'autre, en travaillant légèrement sur glace, et de compléter avec la crème fouettée. Observer que l'assaisonnement doit être réglé avec soin.

Les Mousses se moulent, ou en petites cassolettes, ou en timbales en argent spéciales dont le fond est nappé de gelée, et dont les parois sont masquées de papier blanc montant de deux centimètres au-dessus des bords, de façon à ce que l'appareil figure une espèce de soufflé. Ces Mousses sont mises à prendre au frais ou bien en cave sanglée. Ne pas omettre d'enlever le papier, au moment de servir, en le détachant de la Mousse avec la lame d'un couteau trempée à l'eau tiède, et en le tirant doucement.

On peut aussi dresser les Mousses, principalement celles de gibier, dans l'un de ces ustensiles en argent ou en cristal adopté par les services modernes. Dans ce cas, le décor est appliqué directement sur la Mousse qui est lustrée à la gelée, et entourée des Suprêmes glacés. Enfin le mode qui était usité généralement autrefois, et qui l'est encore aujourd'hui par beaucoup, consiste à mouler les Mousses en moules unis ou historiés chemisés de gelée bien claire et décorés avec des éléments en rapport avec l'appareil de la Mousse en traitement.

Mousselines froides.

Les Mousselines froides se moulent en moules ovoïdes, ou autres de ce genre, chemisés de gelée bien claire. L'intérieur des Mousselines froides est toujours fourré d'un salpicon composé avec de l'élément de l'appareil (soit : volaille, gibier, foie gras, etc.) et de truffes. Ces Mousselines peuvent aussi, en certaines occasions, être chaud-froitées d'une façon ou de l'autre, selon la nature de l'appareil. Dans ce cas, elles sont façonnées en moules non chemisés de gelée, et mises à raffermir au frais ou au rafraîchissoir. On les dresse alors en ustensiles en argent ou en cristal, sur une couche de gelée légèrement soli-

difiée, et recouvertes d'un manteau de gelée. Ces Mousselines chaud-froitées sont, bien entendu, décorées avant d'être dressées dans l'ustensile.

Pains froids.

Dans l'ancienne cuisine, les Pains froids n'étaient autre chose qu'un appareil de farce poché, refroidi, et mis en suite en Bellevue, ou décoré et lustré à la gelée. La cuisine moderne a abandonné ce procédé et en a fait des préparations d'une grande finesse, dont la composition est certainement plus lourde que celle des Mousses, mais beaucoup plus légère que celle des Pains usités autrefois.

L'appareil initial des Pains quels qu'ils soient se compose ainsi : 1° Un fumet riche tiré de l'élément principal du Pain, qui est réduit presque à consistance de glace, et monté avec jaunes et beurre comme une hollandaise ; 2° Quand cet appareil n'est plus qu'à peine tiède, on y ajoute un peu de gélatine dissoute passée au linge ; la purée de l'élément en traitement, et la même quantité de crème fouettée ; 3° Cet appareil est enfin additionné : ou de fines escalopes tirées de l'objet traité et doublées d'une lame de truffe, ou bien simplement des chairs et de truffes coupées en dés.

L'appareil ainsi apprêté est versé dans un moule chemisé de gelée à l'avance, et mis à prendre au frais ou au rafraîchissoir. Au moment de servir, le moule est vivement trempé à l'eau tiède, et renversé sur tampon bas en riz ou en semoule ; ou bien sur une couche de gelée prise au fond du plat. Entourer le Pain de croûtons de gelée, taillés d'une forme ou d'une autre, mais coupés nettement et correctement.

Nota. — Cette remarque sur la correction des détails de croûtonnage s'applique à toute la partie du Froid.



POISSONS ET CRUSTACÉS

CARPE

Aspic de Laitances (de). — Moule à douille historié chemisé de gelée blanche de poisson et décoré avec pluches de cerfeuil, câpres, et détails de cornichons. Dresser les laitances pochées au vin blanc, refroidies sous presse légère et escalopées dans le moule, en les alternant de couches de gelée, ou les dresser entières et debout, le long des parois.

CRABE

A l'Anglaise. — Cuit à l'eau salée et refroidi. Retirer les chairs des pattes et des pinces ; détacher le plastron de la carapace, extraire les chairs et réserver les parties crémeuses. Monter cette crème comme une mayonnaise, avec moutarde anglaise, pointe de cayenne, huile, vinaigre, et y mélanger la totalité des chairs bien effilées à la fourchette. Avec cet appareil emplir la coquille concave, placée sur serviette pliée et soutenue de chaque côté par les pinces ; lisser la surface et décorer avec persil, jaunes et blancs d'œufs durs et corail de homard hachés.

CREVETTES

Aspic de Crevettes. — Monter l'aspic en alternant : rangées de queues décortiquées et couches de gelée blanche. Avoir soin de bien fixer chaque rangée de queues avec de la gelée avant de couvrir d'autre gelée, pour éviter leur déplacement. Aucun décor.

Mousse de Crevettes. — On doit pour cela disposer de crevettes crues. Les cuire comme pour bisque, décortiquer, réserver une partie des queues pour le décor, et piler le reste, ainsi que les débris obtenus, avec un peu de beurre. Passer au tamis fin, et additionner la purée obtenue d'un quart de velouté et de 2 décilitres de gelée de poisson par 500 grammes de purée. Faire donner un bouillon, puis passer de nouveau à l'étamine,

ajouter 2 décilitres et demi de crème fouettée et couler en moule chemisé de gelée à l'avance et décoré avec les queues réservées.

ÉCREVISSES

Mousse (d'). — Pour 10 personnes : 30 écrevisses moyennes cuites comme pour bisque. Décortiquer les queues et les réserver. Piler débris et carapaces, avec un peu de beurre, 1 décilitre et demi de velouté de poisson, 1 décilitre de gelée, et 25 grammes de beurre rouge. Passer à l'étamine, travailler l'appareil sur glace, et ajouter 3 décilitres et demi de crème crue fouettée. Verser en moule à timbale foncé d'un papier blanc dépassant les bords de 4 centimètres et faire prendre en cave. Décorer la mousse avec les queues réservées, dresser la timbale dans un autre ustensile plus grand, et entourer de glace pour servir.

Mousse (d') **Cardinal**. — Apprêt de l'appareil comme ci-dessus, en portant le nombre des écrevisses à 40. Foncer un moule chemisé à la gelée blanche avec les queues fendues, en les collant avec de la gelée mi-prise. Emplir le moule avec l'appareil tenu d'un beau rouge, et additionné de lames de truffes. Dresser sur un tampon et entourer de gelée blanche hachée.

HOMARD

Aspic (de). — Moule décoré avec feuilles de cerfeuil, câpres, corail et blanc d'œuf. Monter les escalopes, en les intercalant de lames de truffes et en les superposant. Faire prendre entre chaque rangée une légère couche de gelée, laquelle doit, autant que possible, être absolument blanche (non colorée).

Carnot (à la). — Les escalopes plaquées d'une lame de truffe et nappées à la gelée blanche. Apprêter une bordure d'appareil à Pain de homard, et faire prendre en cave. Démouler sur plat ; ranger dessus, en couronne, les escalopes glacées, et entourer de croûtons de gelée. Sauce Russe à part. (Créat. : *H. Colon.*)

Côtelettes (de) **Arkangel**. — Salpicon par parties égales de chair de homard en dés et de caviar, lié avec quantité équivalente de mousse de homard froide. Mouler en moules à côtelettes huilés et faire prendre. Démouler, et napper ensuite avec sauce chaud-froid de poisson au beurre de homard ; décorer chaque côtelette

d'une large lame de truffe cannelée, et lustrer à la gelée. Dresser en turban, et servir une salade russe à part.

Mousse (de). — Le homard cuit avec mirepoix bordelaise, demi-bouteille de vin blanc, et un verre de cognac flambé. Refroidir dans la cuisson, et traiter l'apprêt de l'appareil comme il est expliqué aux « formules initiales ». Couler en moule chemisé de gelée blanche et décoré de larges lames de truffes. Faire prendre au frais ou en cave.

Pain (de). — Au fumet réduit et monté comme il est expliqué à l'article « Pains froids », ajouter les débris et parties crémeuses de 2 homards cuits comme pour « Mousse », ainsi que la chair des queues et truffes coupées en dés. Verser l'appareil en moule chemisé, décoré, et faire prendre.

Sauces diverses. — Le homard cuit au court-bouillon et froid est partagé en deux. Les pinces sont décortiquées pour la facilité du service, et la pièce est entourée de persil frisé bien vert et accompagnée d'une sauce : Mayonnaise, Rémoulade, Tartare, Vincent, etc. Un entourage de demi-œufs durs est facultatif.

LANGOUSTE

Aspic (de). — Procéder comme il est indiqué pour le Homard.

Côtelettes (de). — Procéder comme il est indiqué pour le Homard.

Pain (de). — Procéder comme il est indiqué pour le Homard.

Parisienne (à la). — Les méthodes qui concernent l'apprêt de la Langouste à la Parisienne et à la Russe sont contradictoires, bien que les deux genres soient très distincts. Ce qui établit nettement leur différence, c'est que, dans la méthode « à la Parisienne », les escalopes sont simplement glacées à la gelée ; tandis que, dans celle « à la Russe », elles sont enrobées de mayonnaise collée, ou de sauce chaud-froid de poisson. L'usage de la mayonnaise collée, dont nous avons indiqué les inconvénients (voir *Sauces froides*), tend à disparaître pour être remplacé par la sauce Chaud-froid, qui donne d'excellents résultats.

Opération : La langouste étant fixée sur une planchette, avec la queue étendue, est cuite au court-bouillon et refroidie.

L'extraction de la queue peut se faire de 2 façons : soit en déta-

chant la membrane du dessous, soit en pratiquant sur le dessus de la langouste deux incisions espacées de 4 centimètres, allant de la tête à la queue. Par cette ouverture qui se fait avec de gros ciseaux, la queue se retire facilement et le dressage des escalopes est, par la suite, beaucoup plus facile. Diviser la queue en escalopes régulières, et les décorer chacune d'une lame de truffe unie ou cannelée, fixée à la gelée mi-prise. Lustrer ensuite ces escalopes à plusieurs reprises avec de la gelée fondue et froide.

Retirer du coffre les chairs et parties crémeuses. Couper les unes en dés et passer les autres au tamis, pour les ajouter à une salade de légumes liée à la mayonnaise légèrement collée. Dresser cette salade en forme de pyramide dans des fonds d'artichauts, poser un point de truffe sur chaque, et lustrer à la gelée.

Fixer la carapace préalablement bourrée de feuilles de salade sur un tampon en coin, de façon à lui donner une pose oblique, et ranger dessus les escalopes glacées, en les fixant avec un point de beurre, si la langouste a été vidée par dessous. Border d'un léger cordon de gelée hachée, et entourer avec les fonds d'artichauts garnis, alternés de quartiers d'œufs durs, ou d'œufs en tonnelets garnis.

Russe (à la). — Procéder comme ci-dessus pour cuire et vider la langouste, et glacer les escalopes à la mayonnaise collée ou à la sauce chaud-froid additionnée des parties crémeuses de la langouste. Décorer chaque escalope d'un point de corail et de deux feuilles de cerfeuil, et lustrer à la gelée.

Apprêter d'autre part une salade russe (sans viande), y ajouter les chairs retirées de la carcasse, et la lier à la mayonnaise collée. La mouler en moules à darioles chemisés de gelée et décorés d'une lame de truffe au fond. Apprêter également autant de demi-œufs durs dont le jaune sera remplacé par du caviar, qu'il y a de timbales.

Dresser la langouste comme il est expliqué ci-dessus, et l'entourer avec les timbales de salade russe et demi-œufs garnis de caviar, en les alternant.

Observation. — Pour les méthodes à la Néva, à la Moscovite, à la Sibérienne, etc., il n'y a pas à proprement parler de règles précises. Ces divers procédés relèvent directement de celui à la Russe et ils ne s'en différencient que par le remplacement des timbales de salade par des barquettes de concombre ou de betterave, dans lesquelles la salade est dressée ; de même que le caviar peut être dressé dans de toutes petites caisses plissées. En somme,

les éléments restent les mêmes, et il n'y a que la façon de les disposer qui peut motiver un changement de dénomination.

ROUGETS

Mousse (de). — Procéder selon le mode indiqué aux formules initiales et avoir soin de ne pas vider les rougets.

Orientale (à l'). — Les rougets revenus des deux côtés à l'huile très chaude, avec oignon haché (5 grammes par rouget). Ajouter alors pointe d'ail broyée, tomates pressées, dépouillées et concassées (30 grammes par pièce), vin blanc (très peu), safran et assaisonnement. Couvrir et pocher doucement pendant 15 à 20 minutes Débarrasser en terrine, couvrir d'un papier, et servir glacé.

SAUMON

Nota. — Le Saumon froid s'accompagne de toutes sauces froides ainsi que de Salades de légumes. Servi à l'anglaise, il est toujours accompagné d'une salade de concombres.

Côtelettes (de). — S'apprêtent comme celles de homard, ou de cette façon : les tailler sur un filet de saumon et les pocher doucement, en plat beurré, avec vin blanc et jus de citron. Refroidir sous presse légère, parer, et chaud-froiter. Dresser le long d'une salade liée dressée en pyramide, et envoyer à part une sauce mayonnaise.

Darne (de) **à la Royale.** — Darne de 6 à 7 centimètres d'épaisseur, pochée, refroidie, et dépouillée. Emplir le vide d'un appareil à Mousse de saumon, en le faisant surgir en dôme, et napper la surface de cette mousse à la mayonnaise collée. Décorer le tour de la darne au beurre de Montpellier poussé à la poche, et dresser sur fond de gelée prise sur le plat de service. Compléter le décor sur la mousse par une fleur de lys en truffe, et couronne royale en filets d'anchois.

Darne (de) **à la Parisienne.** — Grosse darne parée aux deux extrémités. Retirer la peau de chaque côté, en traçant un rectangle et masquer la surface mise à nu de mayonnaise collée. Border d'un cordon de beurre de Montpellier poussé à la douille cannelée, et décorer le centre avec, corail, œufs durs hachés, pluches de cerfeuil, etc. Dresser sur tampon bas, et

entourer de fonds d'artichauts garnis de salade liée. — Sauce mayonnaise à part.

Darne (de) **à la Riga**. — Apprêter la darne comme ci-dessus. Entourer d'une garniture de : petites timbales de concombres, cannelés, creusés, blanchis, marinés avec huile et citron, et remplies de mousse d'écrevisses ; demi-œufs durs dentelés remplis de caviar ; tartelettes de salade de légumes liée avec, sur chaque tartelette, une coque d'écrevisse parée, farcie de la même mousse. Ces différents éléments alternés autour de la darne.

Mousse (de). — S'apprête selon le procédé et les proportions décrits.

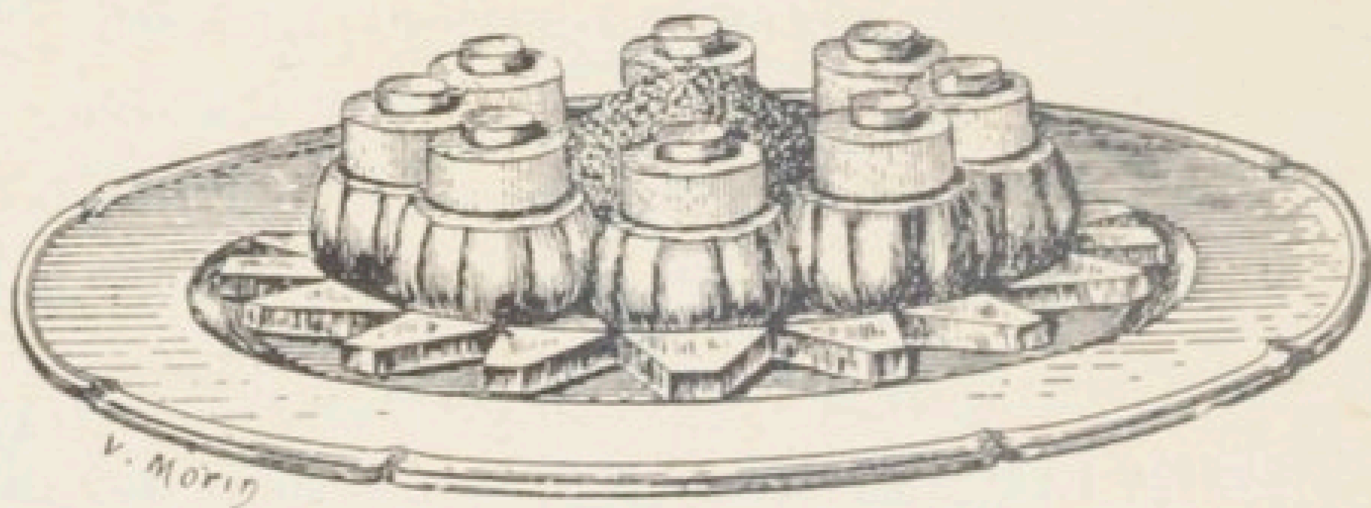
Mousselines (de). — S'apprêtent selon le procédé et les proportions décrits dans les articles précédents.

SOLES

Aspic de Filets de Soles. — Se fait, ou avec les filets farcis, pliés, pochés, et parés après refroidissement, puis montés en moule selon le mode ordinaire ; ou en paupiettes garnies au milieu d'un morceau de truffe, détaillées en rondelles de 1 centimètre d'épaisseur, montées de même en gelée blanche.

Bordure (de) **à l'Italienne**. — Moule à bordure chemisé de gelée, garni d'une julienne de filets de soles pochés, de truffes et de poivrons rouges, et fini de remplir avec de la gelée. Dresser sur léger tampon avec salade italienne au milieu. — Sauce mayonnaise à part.

Calypso (Filets de). — Les filets aplatis, roulés autour d'un morceau de bois de 2 centimètres de diamètre, sont pochés avec



Filets de Soles Calypso.

jus de citron et fumet ; la soudure posée dessous. Laisser refroidir et défaire les filets, chacun formant comme une bague ; placer

chaque bague dans une petite tomate pelée, vidée, et coupée aux deux tiers de la hauteur. Garnir le vide avec de la mousse d'écrevisses additionnée de queues d'écrevisses en dés, et poser dessus un rond de laitance pochée et froide, levé à l'emporte-pièce, et surmonté d'une queue d'écrevisse décortiquée. Dresser les tomates en turban avec gelée hachée au centre, et dents de loup en gelée autour.

Charlotte (Filets de). — Filets pliés, pochés, refroidis, parés, nappés de sauce chaud-froid rose, et décorés avec feuilles de cerfeuil et point de corail. Les dresser, la pointe en l'air, le long d'une mousse de laitances au raifort, moulée en moule à dôme étroit, chemisé à la gelée et semé de corail haché. Croûtons de gelée autour.

Moscovite (Filets de). — Les filets apprêtés en bagues comme pour Calypso. Dresser en petites timbales basses en concombres, cannelées, vidées, blanchies et marinées. Garnir l'intérieur des filets de caviar, et servir une « sauce à la russe » à part.

Dominos de Soles. — Gros filets de soles aplatis, pochés, refroidis sous presse, détaillés en rectangles de la grandeur d'un domino. Chaud-froiter à blanc, décorer avec pointes de truffes et glacer à la gelée. Avec les parures de soles, autant de caviar et gelée fortement colorée, apprêter une plaque d'appareil dont l'épaisseur sera de 1 demi-centimètre, et faire prendre sur glace. Détailler de mêmes forme et dimensions que les filets glacés ; coller ceux-ci dessus avec un peu de gelée, et dresser fantaisistement.

TRUITE

Belle-Vue (en). — La truite farcie, et pochée au court-bouillon en étant placée sur le ventre. Etant froide, la dépouiller et décorer les filets avec truffe, blanc d'œuf, feuilles de cerfeuil, estragon, etc. La placer avec précaution, sur le dos, dans un moule berceau chemisé d'une forte couche de gelée apprêtée avec le court-bouillon ; la caler avec des tronçons de carottes et l'entourer de gelée. Quand celle-ci est prise, retirer les cales, finir d'emplir le moule de gelée, et démouler au moment sur tampon bas.

Entourer de croûtons, et servir à part sauce verte ou mayonnaise.

Chambertin (au). — Pocher la truite dans un court-bouillon, composé de moitié fumet de poisson et moitié chambertin. Apprêter la gelée avec le court-bouillon ; décorer le poisson

comme ci-dessus, et le napper de gelée, ou le mouler en berceau. Même dressage que pour Belle-Vue.

Champagne (au). — Même opération que pour Chambertin, en remplaçant ce vin par du Champagne.

Médaillons (de) **à la Moderne**. — Les filets de truites dépouillés, escalopés, aplatis légèrement et parés en ovales. Les pocher avec jus de citron, vin blanc et beurre, et les refroidir sous presse lé-ère. Garnir la surface de mousse froide d'écrevisses, border de points en beurre de Montpellier poussés à la douille cannelée, et semer, au centre de chaque médaillon, pincée de corail, truffe et blanc d'œuf hachés. Dressage facultatif.

Norvégienne (Truite à la). — Pochée, et, étant froide, depouillée, décorée et glacée à la gelée. Dresser sur tampon en semoule posé sur plat dont le fond est garni d'une couche de gelée solidifiée. Piquer sur la truite une rangée de crevettes roses dont la queue sera décortiquée, et entourer d'une garniture composée de : petites timbales en concombres, blanchies, marinées, garnies en dôme d'une purée de saumon fumé ; et demi-œufs durs glacés à la gelée ; toutes petites tomates ou demi-tomates pelées et pressées dans un coin de torchon pour redonner la forme ronde, piquées d'un tronçon de queue de persil et décorées de feuilles en beurre vert faites au cornet ; petites barquettes de betteraves garnies d'une salade de crevettes. — Sauce Russe à part.

TURBOT

Peut se prêter à plusieurs préparations froides, mais se sert plus généralement au naturel avec accompagnement d'une salade quelconque et d'une sauce froide.

GRENOUILLES

Nymphes à l'Aurore. — Cuisses de grenouilles pochées au vin blanc, refroidies, parées, épongées, et enrobées d'une sauce chaud-froid de poisson au paprika, couleur aurore. Dresser sur couche de gelée au champagne prise au fond d'un plat carré en argent ; imiter les herbes aquatiques avec cerfeuil et feuilles d'estragon, et recouvrir le tout d'une couche de même gelée.

Servir, incrusté en bloc de glace vive.

VIANDES DE BOUCHERIE

BŒUF

Daube (en). — Le bœuf en daube chaud refroidi en terrine, et servi tel que.

Contrefilet ou Rosbif froid. — La pièce est parée, lustrée à la gelée, et entourée de gelée hachée.

Filet (de) **à la Gelée**. — Filet poêlé, refroidi, paré en dessous et sur les côtés, et lustré à la gelée. Dresser sur tampon et entourer de gros cubes de gelée alternés de gelée hachée.

Filet (de) **à la Chevet**. — Moule à berceau chemisé de gelée, garni d'une jardinière dressée en bandes et en alternant les couleurs. Fixer les légumes avec un peu de gelée ; poser le filet dessus en le renversant pour que, au démoulage, il se trouve dans sa forme naturelle ; finir de remplir le moule de gelée, et démouler sur plat long. — Sauce mayonnaise à part.

Filet (de) **à la Russe**. — Poêlé, refroidi, paré et découpé. Napper les tranches avec le fonds de poêlage réduit à glace et additionné de truffes hachées, et laisser refroidir sur glace. Au moment de servir, dresser le filet, en le reformant dans son état naturel, sur une couche de gelée prise au fond du plat, et entourer de gelée hachée.

Langues de Bœuf. — Sont mises pendant 3 semaines environ à la saumure indiquée au chapitre des *Sauces*.

Au moment de les employer, elles sont mises à dessaler, et cuites à l'eau pendant 2 heures et demie. Les dépouiller en les sortant de la cuisson et les emballer en papier beurré pour refroidir. Ensuite, les parer et les napper avec une colle composée de 500 grammes de gélatine et 1 litre d'eau colorée en écarlate avec carmin et caramel. Dresser avec croûtons de gelée et bouquets de persil frisé.

Nota. — La colle indiquée ci-dessus remplace avantageusement l'enveloppe de baudruche carminée.

Mode (Bœuf à la). — Se moule en terrine avec les légumes de sa garniture autour et la sauce passée au tamis. Se sert dans la

terrine même, ou démoulé et bordé de gelée s'il doit être présenté.

Pressed-Beef. — Se fait avec la poitrine de bœuf salée. La cuire à l'eau pendant 5 à 6 heures, la désosser et la mettre en presse dans un moule ayant la forme d'un carré long. Étant refroidi, il est paré et glacé, comme il est indiqué pour les langues.

VEAU

Carré. — Rôti ou braisé et paré d'aplomb quand il est bien froid. Lustrer à la gelée ; papilloter les côtes dégarnies à cet effet, et entourer de gelée hachée et de persil frisé.

Côte (de) **en Belle-Vue.** — La côte braisée et froide est parée, décorée et nappée de gelée mi-prise. La poser sur une légère couche de gelée prise en plaque (côté décoré en dessous), couvrir de gelée et laisser prendre. Tailler la gelée autour de la côte avec la pointe d'un couteau trempée dans l'eau chaude, et poser la plaque sur une serviette trempée à l'eau chaude pour détacher la gelée du fonds. Dresser avec papillote, gelée hachée et persil.

Côte (de) **Rubens.** — La côte parée, nappée à la gelée, est garnie sur toute sa surface de jets de houblon liés d'une sauce tomates collée à la gelée. Lisser la garniture et traiter ensuite comme « Côte de Veau en Belle-Vue. »

Foie (de) **poché à la Flamande.** — Plonger le foie dans une casserole d'eau bouillante salée; couvrir et *pocher* à raison de 30 minutes par kilo. Le mettre ensuite à refroidir dans une terrine d'eau froide.

Ce foie, qui est très moelleux, ne se tranche qu'au moment de servir.

Noix (de) **Caucasienne.** — Détailler une noix de veau froide en rectangles de 9 centimètres de long sur 4 de large et 3 millimètres d'épaisseur. Masquer chaque tranche de beurre assaisonné, additionné de filets d'anchois coupés en tout petits dés, et d'une pincée de ciboulette. Rassembler ces rectangles beurrés par deux, comme des sandwichs, et mettre sous presse. Dresser sur, ou autour d un pain de purée de tomate liée à la gelée, en ayant soin d'affranchir les angles des sandwichs. Entourer de croûtons de gelée bien claire.

Noix (de) **Suédoise.** — Sur une noix de veau braisée, tailler une semelle de 3 à 4 centimètres d'épaisseur. La parer ronde, et la

dresser sur un plat dont le fond sera couvert d'une couche de gelée prise. Diviser l'autre partie de noix en rectangles réguliers, les tartiner au beurre de raifort et les doubler de rectangles de langue écarlate de mêmes dimensions. Border d'un cordon de beurre poussé au cornet, garnir le milieu d'une fine salade de légumes liée à la mayonnaise collée, et lustrer à la gelée. Dresser en turban sur la semelle, et placer au milieu un cœur de laitue ouvert. — Sauce Russe à part.

Ris (de) **Suédoise.** — Cuits à blanc, détaillés en escalopes ovales, et traités comme les rectangles de noix de veau ci-dessus. Dresser en couronne autour d'une salade de légumes liée dressée dans une croûte à flan cuite à blanc, avec petit cœur de laitue dessus. — Sauce Russe à part.

Tendrons (de) **en chaud-froid.** — Tendrons apprêtés en fricassée, refroidis, et rangés dans une plaque dont le fond est masqué d'une mince couche de gelée prise. Disposer dessus champignons et petits oignons; masquer avec la sauce liée à la gelée. Laisser prendre ; détacher de la plaque en les séparant avec la pointe d'un couteau, lustrer à la gelée et servir tel que.

MOUTON ET AGNEAU

Carrés, Gigots, Selles, etc. — Parer, lustrer à la gelée, et dresser avec gelée hachée ou croûtons, et persil.

En Angleterre, toute pièce froide de mouton ou d'agneau s'accompagne d'une sauce menthe.

Côtelettes (de) **en Belle-Vue.** — Procéder comme pour « Côte de Veau. »

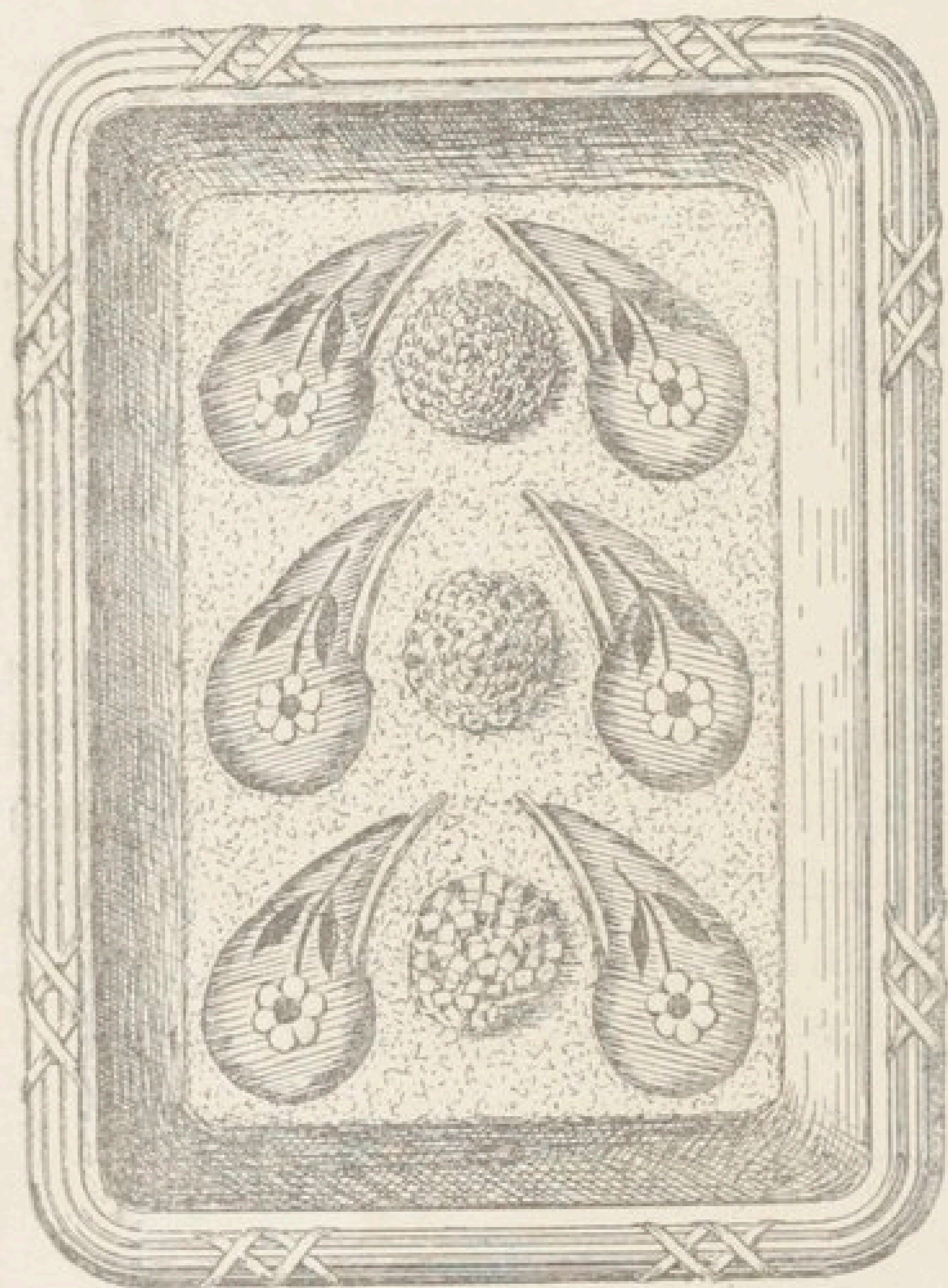
Côtelettes (de) **en chaud-froid.** — Carrés parés, raccourcis braisés, et refroidis dans le fonds de braisage. Passer, dégraisser ce fonds, et l'ajouter à une sauce chaud-froid brune. Détailler les carrés en côtelettes régulières ; les chaud-froiter, et décorer les noix d'une lame de truffe. Lustrer à la gelée et dresser en plat carré avec salade de légumes liée au milieu.

PORC

Carrés, Côtés, Échinées, Filets. — Se traitent comme les articles similaires de veau.

Jambon à la Gelée. — Le jambon pour froid doit, autant que

possible, refroidir dans sa cuisson, à moins qu'il soit pour être désossé. Dans ce cas, aussitôt cuit, il est incisé en dessous en suivant le bord de la noix, puis les os sont dégagés et retirés. Le jambon est alors roulé, fortement serré dans un linge, et mis à refroidir sous presse. Désossé ou non, il doit, étant froid, être dépouillé, dégraissé superficiellement, lustré à la gelée, et dressé avec croûtonnage et papillote.



Côtes de pré-salé en Belle-Vue.

Mousse de Jambon froide. — Procéder comme pour les autres Mousses et en suivant les mêmes proportions.

Mouler en timbale, ou en moule chemisé et décoré, et servir comme d'habitude.

Mousse de Jambon Alsacienne. — Additionner la pâte de jambon d'un tiers de purée de foie gras. Travailler l'appareil comme il est indiqué, et l'additionner d'un salpicon de foie gras et truffe. — Mouler et faire prendre, puis dresser avec entourage de Mousselines moulées en cuiller à entremets, et mises à prendre en cave.

Mousselines (de). — Même appareil que pour les Mousses ci-dessus. Se moulent en moules à œufs.

Pâté de Jambon. (Voir à la série des *Pâtés*.)

Rillettes de Porc. — Hacher finement 250 grammes de panne de porc ; assaisonner de sel et poivre, ajouter 1 feuille de laurier, et 1 brindille de thym pulvérisés. Hacher également et grossièrement 500 grammes de chair de porc entrelardée et tenue vert-cuite. Réunir le tout en casserole et cuire doucement en remuant souvent, jusqu'à ce que la graisse commence à se clarifier. Mettre alors à refroidir, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la préparation commence à figer. Mettre en pots et couvrir 24 heures après.

VOLAILLE

POULARDES

Aspic (de) **à l'Italienne.** — Moule chemisé et décoré de larges lames de truffes. Garniture de filets de volaille, langue écarlate et truffes en grosse julienne. Démouler, et dresser au milieu une salade à l'italienne. Sauce rémoulade à part.

Aspic à la Gauloise. — En moule historié décoré aux truffes. Garniture de crêtes chaud-froitées à brun, de rognons chaud-froités à blanc, et de petites escalopes de langue écarlate de forme ovale.

Chaud-froid de Volaille. — Découper la volaille pochée à blanc, refroidie dans son fonds, et enlever la peau d'après les morceaux. Tremper ces morceaux dans la sauce chaud-froid, laquelle est, autant que possible, apprêtée avec la cuisson de la poularde; et les décorer chacun d'une lame de truffe. Lustrer à la gelée, et parer les bavures au moment de dresser.

Pour le dressage, voir la formule initiale.

Chaud-froid à l'Écossaise. — Diviser chaque suprême en 3 ou 4 escalopes. Masquer ces escalopes en dôme avec un salpicon tiré des parures et des chairs restées après la carcasse, additionné d'autant de langue écarlate et truffe, et lié avec de la gelée de volaille serrée. Chaud-froiter à blanc, et saupoudrer aussitôt de blanc d'œuf dur, truffe, langue et cornichons coupés en petits dés. Lustrer à la gelée, et dresser en plat creux carré en argent, en alternant d'ovales de langue écarlate.

Garnir le milieu d'une salade de haricots verts en losanges, liée à la gelée.

Chaud-froid Félix Faure. — Lever les suprêmes d'une belle poularde, les fendre en deux sur l'épaisseur, sans les séparer, et aplatir légèrement chaque partie. Etaler sur un linge, assaisonner et disposer sur l'une des parties une couche de purée de foie gras liée d'un peu de farce de volaille. Sur cette couche, ranger des rectangles de foie gras de 1 centimètre d'épaisseur, recouvrir de

farce, étaler sur celles-ci de larges lames de truffes ; masquer encore de farce, lisser, humecter au blanc d'œuf et rabattre l'autre partie sur le tout. Emballer en mousseline ; pocher à four doux, mouillé à peine à hauteur avec fonds de volaille, et faire refroidir sous presse dans la cuisson.

Déballer et escaloper chaque suprême en 10 ou 12 petits médaillons. Envelopper chaque médaillon d'une mousse tirée de la chair des cuisses, cuites à part, et faire raffermir sur glace Chaud-froiter à blanc, et décorer chaque médaillon d'une lame de truffe. Chemiser et décorer un moule à dôme avec lames de truffes; monter les morceaux dedans en procédant comme pour un aspic, laisser prendre, et démouler sur serviette. (Créat. : *H. Colon.*)

Chaud-froid à la Gounod. — Volaille pochée à blanc. Lever les filets, les refroidir sous presse, et les détailler en rectangles d'égale grandeur. Les dédoubler au besoin sur l'épaisseur, et les garnir d'une couche de mousse, tirée des cuisses et parures, ayant le double de l'épaisseur des filets. Lisser correctement, chaud-froiter, et décorer chaque morceau d'une portée de notes imitée en détail de truffes. Dresser sur plat en argent avec gelée.

Chaud-froid Rossini. — Traitement du chaud-froid ordinaire, avec sauce additionnée d'un quart de fine purée de foie gras; décorer chaque morceau d'une lyre en truffe, lustrer à la gelée, et dresser en plat.

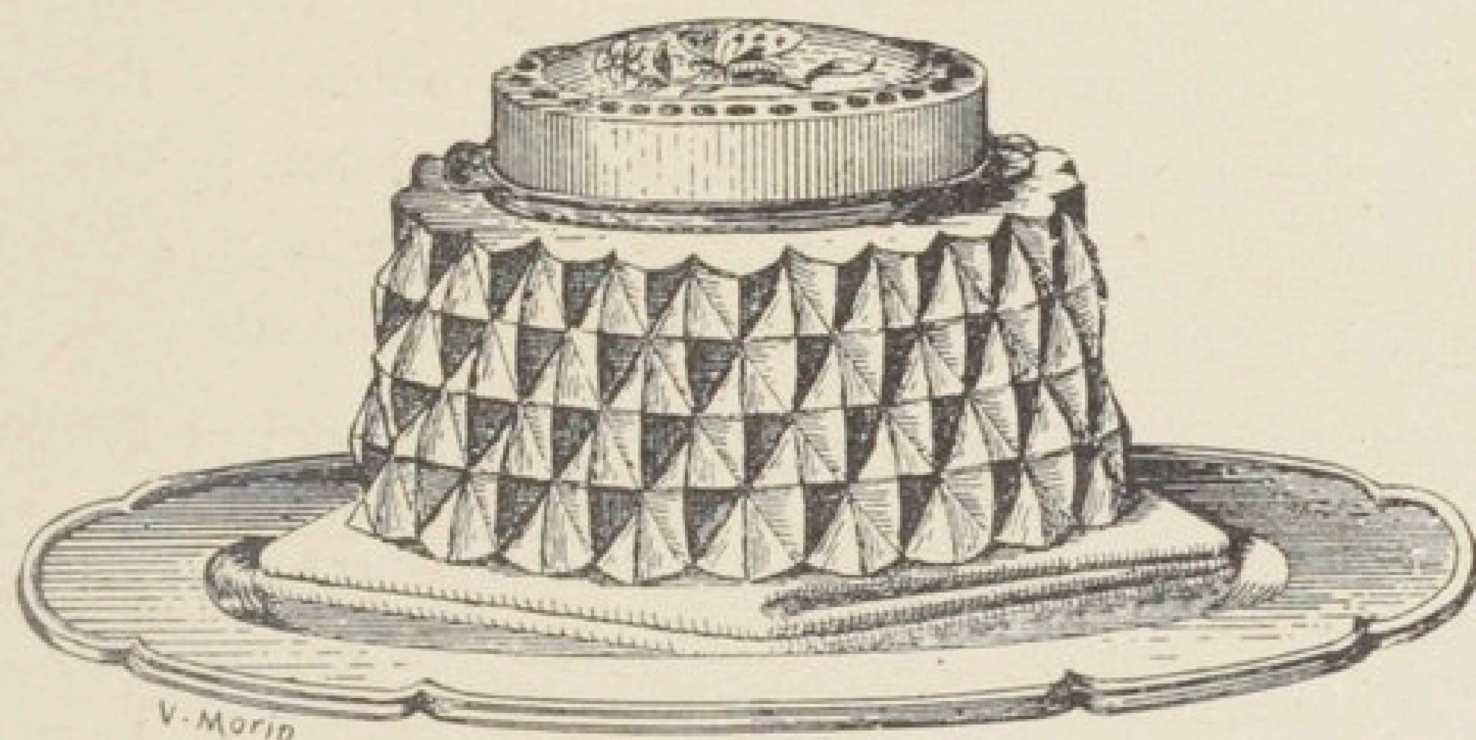
Médaillons de Volaille Rachel. — Apprêter des suprêmes comme pour le « chaud-froid Félix Faure », en observant qu'ils doivent être ronds. Détailler en médaillons et napper à la gelée. — Avec les chairs des cuisses, apprêter une mousse qui sera mise à raffermir, étalée en plaque de 1 centimètre d'épaisseur. La détailler à l'emporte-pièce, trempé à l'eau chaude, et d'un diamètre légèrement supérieur à celui des médaillons. Fixer ceux-ci sur les ronds de mousse avec un peu de gelée ; et les dresser en plat carré, avec bottillon de pointes d'asperges au milieu. Garnir les vides avec garniture de pointes d'asperges en salade à la crème, et napper le tout de gelée.

Mousse et Mousselines. — (Voir *Formule initiale.*)

Pain de Volaille. — Traitement indiqué à la formule *Pains*.

Suprêmes de Volaille Jeannette. — Volaille pochée à blanc et refroidie. Lever les filets et les diviser chacun en 4 esca-

lopes ovales. Chaud-froiter à blanc et décorer avec feuilles d'estragon blanchies et bien vertes. Disposer en timbale, ou en plat carré, sur couche de gelée prise de 1 centimètre d'épaisseur, des lames de parfait de foie gras de la forme des suprêmes ; dresser ceux ci-dessus, et couvrir de gelée de volaille très fine mi-prise. — Pour servir, incruster la timbale ou le plat dans un bloc de glace taillée.



Mousse de volaille sur bloc simple en glace vive.

VOLAILLES ENTIÈRES FROIDES

Champagne (au). — Farcir une poularde 2 jours à l'avance avec un foie gras entier clouté de truffes. La poêler au champagne, et laisser refroidir dans son fonds. A ce fonds, ajouter 1 litre de gelée de volaille et clarifier. — Parer la poularde, la glacer à la gelée, et la dresser en coupe spéciale. Entourer avec la gelée ; faire prendre, et servir avec l'ustensile incrusté en bloc de glace.

Dampierre (à la). — Désosser entièrement l'estomac de la volaille, et la farcir d'un appareil à pain de volaille froid. Coudre la pièce, la brider en entrée, et la pocher dans un fonds de volaille. Etant froide, la parer et la napper d'une sauce chaud-froid additionnée d'un peu de lait d'amandes. Lustrer à la gelée sans décor, et dresser la poularde sur tampon bas posé sur plat long. Tracer autour 6 compartiments en cordons de beurre ramolli, poussé à la poche et douille cannelée (2 de chaque côté et 1 à chaque bout). Garnir ces compartiments de mousse de langue écarlate et de mousse de foie gras, en faisant bomber l'appareil, et en alternant les deux nuances. Napper la surface des mousses à la gelée; les décorer aux truffes, et garnir les intervalles de truffe hachée liée avec un peu de gelée.

Ecarlate (à l'). — Désosser l'estomac de 3 poulets moyens; les farcir et les pocher comme ci-dessus. Les chaud-froiter à blanc ; décorer, et les dresser sur un fond de plat, en les adossant et les séparant chacun par une langue de veau à l'écarlate, apprêtée comme les langues de bœuf. Placer une truffe lustrée à la gelée de chaque côté des langues, et croûtonner le plat de gelée. — Sauce mayonnaise à part.

Lambertye (à la). — La poularde pochée à blanc. Lever et réserver les filets, et supprimer les os de l'estomac. Garnir le vide d'une mousse de volaille additionnée d'un quart de purée de foie gras, et en le dressant en dôme de façon à rendre la forme primitive à la volaille Détailler les filets en escalopes minces et longues ; les chaud-froiter à blanc, et les rapporter sur la mousse en les chevalant légèrement. Décorer avec détails de truffes ; lustrer à la gelée et dresser en coupe. Entourer de gelée fondue, et dresser sur bloc de glace.

Néva (à la). — Poularde farcie avec appareil « Pain de volaille » froid, additionné de 200 grammes de foie gras et 150 grammes de truffes en dés. Pochée à blanc, refroidie, chaud-froitée, décorée, et lustrée à la gelée. Placer sur tampon en riz et, sur coquille en riz taillé placée derrière la pièce, dresser une salade de légumes. Croûtonner à la gelée blonde.

Parisienne (à la). — Après avoir désossé l'estomac de la poularde, la farcir d'un appareil à « Pain de volaille. » Pocher à blanc et refroidir. Etant froide, enlever l'estomac de la volaille et son contenu ; détailler la farce en gros dés, la joindre à une mousse de volaille froide et, avec cet appareil, reformer la poularde. Raffermir et chaud-froiter la pièce, ainsi que l'estomac divisé en escalopes. Décorer ces escalopes avec truffes et langue, décorer également les cuisses; et rapporter les escalopes sur la pièce. Dresser sur tampon bas; entourer de fonds d'artichauts garnis, moitié de petites mousses de volaille froide moulées en moules à darioles, et moitié garnis de macédoine de légumes liée à la gelée. Croûtonner de gelée.

Saint-Cyr (à la). — Poularde poêlée au vin blanc, refroidie dans son fonds. Lever les filets, les diviser en lames régulières, les chaud-froiter à blanc et les décorer. Supprimer les os de l'estomac. Sauter 15 mauviettes à la mirepoix; glacer les filets de 6 à la

sauce chaud-froid brune, et décorer au blanc d'œuf. Avec le reste des mauviettes et 150 grammes de foie gras, préparer une mousse et s'en servir pour reformer la poularde. Chaud-froiter à brun, ranger les filets de volaille chaud-froités de chaque côté de la mousse et ceux de mauviettes au milieu, en ligne, et en les chevalant légèrement. Dresser la pièce en coupe, entourer de gelée, et servir sur bloc de glace.

Terrine à la Gelée (poularde en). — Désossée, moins les cuisses, et garnie d'une farce composée de 100 grammes de veau, 100 grammes de lard gras frais, 100 grammes de farce gratin de foies de volaille, cognac, essence de truffes, et 1 jaune. Disposer au milieu un demi-foie gras cru assaisonné, et des quartiers de truffes crues. Reformer, brider en entrée, barder, et poêler au madère pendant 1 heure et demie. Laisser refroidir à moitié dans la cuisson, puis la sortir, débarder, et mettre en terrine la contenant juste. Ajouter un peu de gelée au fonds de la pièce non dégraissé, passer à la serviette et verser sur la poularde. Ne pas servir avant 24 heures. Dégraisser au moment de servir, et dresser sur bloc de glace ou avec glace autour.

Terrine (de) **en Conserve**. — La même que ci-dessus, mise en boîte pouvant la contenir juste. Souder, marquer le dessus par un point, et passer à l'ébullition pendant 1 heure. Mettre la boîte à refroidir sens dessus dessous, pour que la graisse se trouve au fond.

CANETONS

Cuillère (à la). — Braisé avec fonds au madère et tenu très cuit. Dresser en terrine de juste grandeur et couvrir du fonds passé à la serviette. Refroidir, dégraisser et dresser sur serviette.

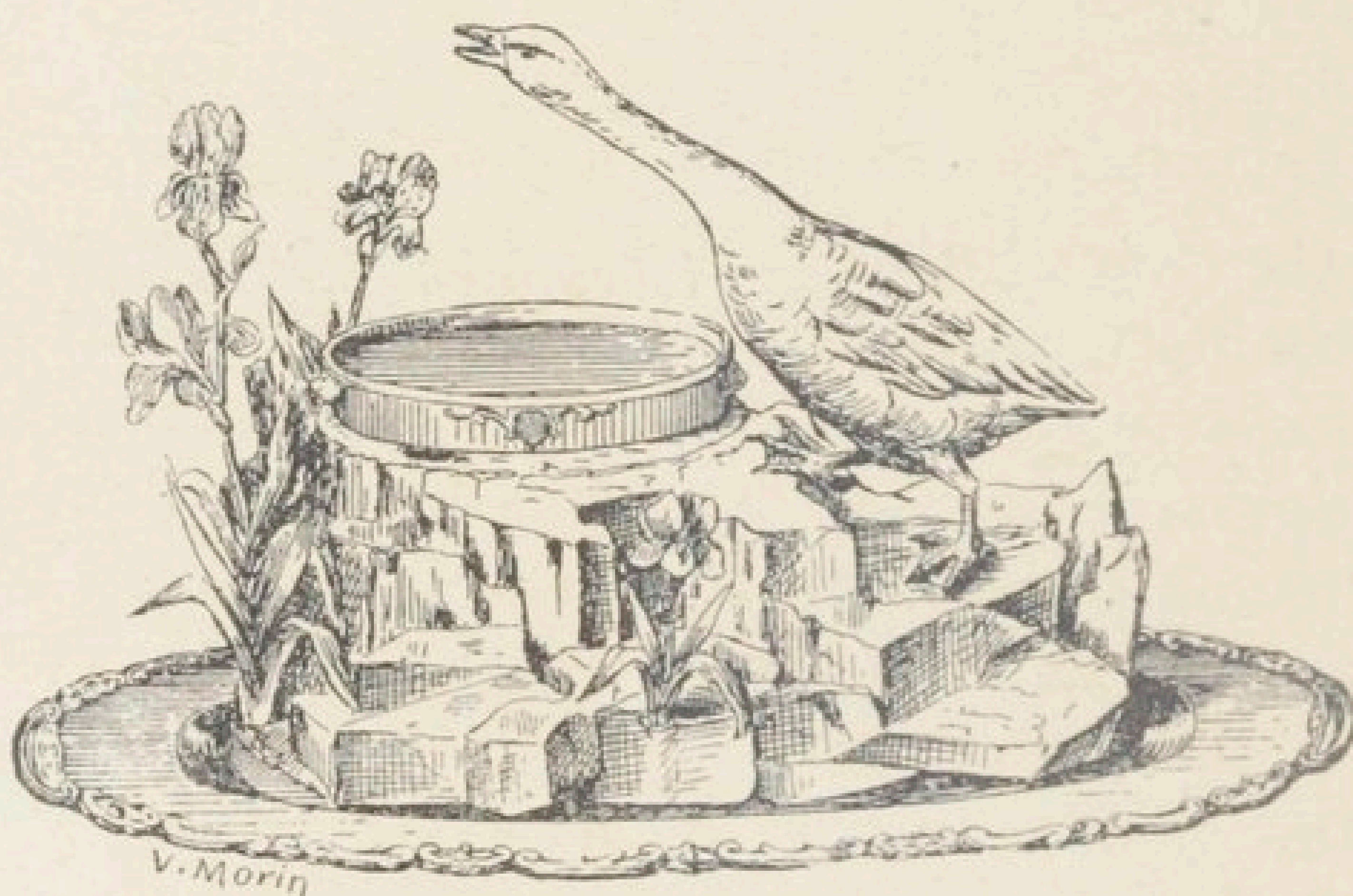
Japonaise (à la). — Rouennais poêlé et refroidi dans son fonds. Parer d'aplomb, lustrer à la gelée et dresser sur tampon bas placé sur plat long. Entourer de mandarines vidées garnies de mousse froide (faite avec foies de caneton et foie gras). Alterner ces mousses avec des timbales de gelée additionnée du fonds de poêlage, prise en moules à darioles.

Lambertye. — Même procédé que celui indiqué à la Poularde de ce nom, en remplaçant la mousse de volaille par une mousse de caneton, et en chaudfroitant les aiguillettes à brun.

Montmorency (à la). — Rouennais rôti et tenu saignant. Re-

froidir, enlever l estomac et en supprimer les os ; escaloper chaque filet en 8 aiguillettes, les chaudfroiter à brun et décorer aux truffes. Emplir la carcasse d'une mousse tirée des débris, foies et foie gras, dressée en dôme et lustrée à la gelée. Raffermir, dresser dessus les escalopes et placer en coupe. Entourer de cerises griottes, dénoyautées, pochées au bordeaux, et les couvrir d'une gelée au fumet de caneton.

Rouennaise (terrine de). — Rouennais ayant l'estomac et le dos désossés jusqu'aux cuisses, farci d'un gratin A, tenu sai-



Terrine de Rouennais sur socle en glace vive.

gnant. Brider en entrée et mettre en terrine de juste grandeur ; barder, arroser d'un verre de cognac et cuire au bain-marie, au four et à couvert, pendant 40 minutes. Avec les carcasses et du fonds de veau corsé, apprêter 4 décilitres de gelée ; la verser sur le caneton en le sortant du four et laisser refroidir. Dégraisser au moment de servir et dresser sur serviette.

Sévillane (à la). — Désosser l'estomac et farcir avec farce composée de : 100 grammes de farce gratin, 100 grammes d'appareil à pain de caneton, 1 décilitre de purée de tomates, 100 grammes de foie gras en gros dés. Brider le caneton, l'emballer en mousseline et le pocher pendant 1 heure dans un bon fonds. Resserrer le linge et laisser refroidir dans la cuisson.

Déballer, enlever l'estomac et le détailler en aiguillettes ; remettre en place, et napper d'une sauce chaud-froid au Xérès. Lustrer, dresser en coupe sur fond de gelée, entourer de belles olives d'Espagne farcies au foie gras, et les couvrir à moitié de gelée.

Soufflé froid (de) **à l'orange**. — Procéder comme pour le

caneton Montmorency, en utilisant les aiguillettes dans la mousse. Entourer de quartiers d'oranges parés à vif et d'une gelée à la bigarrade relevée d'un filet de curaçao.

Aiguillettes (de) **à l'Écarlate**. — Rouennais poêlé à point et refroidi dans la cuisson. Lever les filets, enlever la peau, et les détailler chacun en 8 aiguillettes. Chaud-froiter à brun et décorer aux truffes. Apprêter même nombre de tranches de langue, de forme et dimensions des aiguillettes, et les napper à la gelée. Mouler dans un moule à dôme, et démouler, dans une coupe de cristal, une mousse froide apprêtée avec la chair des cuisses; ranger dessus aiguillettes et tranches de langue alternées; entourer de gelée hachée, et placer sur le dôme une truffe glacée.

Aiguillettes (de) **Saint-Albin**. — Rouennais poêlé. Étant froid, lever les filets, retirer la peau et les détailler en aiguillettes. Masquer celles-ci de farce gratin, additionnée de même poids de purée de foie gras, de gelée et d'un verre de cognac flambé. Laisser raffermir, chaudfroiter à brun, et décorer en mosaïque avec blanc d'œuf, zeste d'orange et langue. Décorer de lames de truffes le fond d'un moule à dôme, chemisé à la gelée ; dresser tout autour les aiguillettes, pointe en bas, et appuyées le long des parois. Garnir le milieu d'une mousse faite avec les cuisses et débris et faire prendre. Démouler sur tampon posé sur plat, surmonter d'un hatelet de truffes, et croûtonner le tour.

Mousse et Mousselines (de). — Apprêt selon le procédé décrit.

Pain (de) **à la Gelée**. — Apprêt selon le procédé décrit.

Timbale (de) **Voisin**. — Rouennais rôti. Lever les filets et les détailler en escalopes. Les napper avec sauce salmis tirée de la carcasse et liée à la gelée. Dresser en timbale, sur couche de la même sauce prise, en alternant les escalopes de lames de truffes, et de légères couches de gelée. Compléter par une couche de gelée et tenir au frais jusqu'au moment de servir.

Nota. — Cette vieille et excellente entrée froide n'est en somme qu'un salmis froid. Cette méthode convient à tous les gibiers susceptibles d'être préparés en salmis. C'est la plus simple et certainement la meilleure façon de les servir froids.

FOIE GRAS

Aspic (de). — Moule chemisé décoré aux truffes et blanc d'œuf. Le foie gras détaillé en rectangles ou en forme de co-

quilles levées à la cuillère ; monté selon le procédé ordinaire.

Gastronome (à la). — Parfait de foie gras détaillé en petits rectangles, dont moitié sont nappés d'une sauce chaud-froid à la crème, et l'autre moitié lustrés à la gelée et décorés aux truffes. Chemiser un gros moule forme œuf ; le foncer avec les rectangles de foie gras en intercalant ceux qui sont chaudfroités et ceux lustrés à la gelée. Combler le vide avec une mousse de foie gras et faire prendre. Démouler sur tampon légèrement creusé, posé sur plat rond, et façonné en nid avec beurre poussé au cornet. Croûtonner.

Glacé au Paprika. — Beau foie gras frais paré, salé, saupoudré d'une cuillerée à bouche de paprika, couvert d'un gros oignon d'Espagne émincé, de 2 feuilles de laurier et cuit au four pendant 30 minutes. Dresser aussitôt en terrine ovale, en ayant soin de bien retirer les fragments d'oignon ; couvrir avec sa graisse et finir d'emplir la terrine avec de la gelée. Tenir au frais jusqu'au moment de servir.

Escalopes (de) **Maréchale**. — Escalopes prises sur une terrine de foie gras et taillées en forme d'ovales. Les masquer en bombant d'un appareil à « Pain de Foie gras » apprêté avec les débris, les napper d'une sauce chaud-froid crème, décorer d'une lame de truffe et lustrer à la gelée. Apprêter également des bigarreaux en purée de foie, avec noyau de truffe au centre, et les chaudfroiter en rouge brun. Dresser les escalopes autour d'un tampon rond posé sur plat, et, sur celui-ci, disposer les bigarreaux en pyramide. Croûtonner ou entourer de gelée hachée.

Mousse de Foie gras. — S'apprête selon les mode et proportions décrits et se coule en moule chemisé et décoré.

Mousselines de Foie gras. — Comme il a été dit plusieurs fois, l'appareil des mousselines est le même que celui des mousses. Elles se moulent, en moules à œufs, à quenelles ou autres du même genre. Ces mousselines sont, ou simplement lustrées à la gelée, ou diversement chaud-froitées, et dressées en timbale avec gelée.

Pain de Foie gras. — Foie braisé au madère, sur lequel sont prélevées quelques escalopes. Au fonds de cuisson, dégraissé et passé, ajouter même quantité de cuisson de truffes et 1 verre de fine champagne. Réduire de moitié, et monter comme une Hollan-

daise, avec 4 jaunes et 200 grammes de beurre. Compléter avec une noisette grillée et écrasée, 2 feuilles de gélatine dissoute et, quand cet appareil n'est plus que tiède, y mélanger le reste du foie passé au tamis et sans trop travailler la masse. Dresser en moule chemisé et décoré aux truffes, en intercalant dans l'appareil les escalopes de foie réservées et lames de truffes. Compléter le moule par une couche de gelée, et tenir au rafraîchissoir pendant quelques heures. Démouler sur serviette au moment.

Pain (de) **en Belle-Vue**. — Le pain décrit ci-dessus, déposé en moule un peu plus grand, bien chemisé à la gelée et décoré aux truffes et blanc d'œuf. — Dresser sur tampon bas, et croûtonner.

Parfait de Foie gras. — Quels que soient le soin et l'attention apportés, il est difficile d'obtenir les résultats auxquels atteignent les fabricants réputés de ce genre de produit. Il est donc préférable de s'adresser à une bonne maison pour se le procurer.

Pavé (de) **Lucullus**. — Faire prendre au fond d'un moule à comtesse Marie une couche de gelée de 1 centimètre d'épaisseur, et disposer dessus quelques lames de truffes. Couvrir d'une couche de purée de foie gras diluée à la gelée (1 centimètre et demi d'épaisseur); laisser solidifier légèrement, et ranger sur cette couche quelques escalopes de foie et truffes. Couvrir de gelée, puis nouvelle couche de purée, et ainsi de suite. Finir par une couche de purée ; tenir au rafraîchissoir pendant quelques heures et dresser sur bloc de glace forme pavé.

Timbale (de) **Tzarine**. — Moule à pâté foncé en pâte ordinaire, et tapissé de bardes pour le rendre étanche. — Garnir le milieu d'un foie gras frais clouté de truffes, assaisonné comme pour pâté ; et l'entourer de cailles farcies d'un morceau de truffe, et en les plaçant debout tout autour, l'estomac appuyé sur les bardes du pâté. Combler la timbale avec des truffes entières épluchées; couvrir d'une barde ronde, ajouter 1 feuille de laurier et fermer le pâté avec 1 abaisse de pâte, en ayant soin de ménager une ouverture pour l'échappement de la vapeur. — Cuire à bon four pendant 1 heure un quart. — En sortant la timbale du four, couler dedans du fonds de veau succulent, parfumé au madère ; et assez gélatineux pour bien prendre en gelée. — Tenir la timbale au frais pendant 1 jour ou 2 avant de la servir.

PIGEONS

Côtelettes (de) **en chaud-froid**. — Les pigeons désossés en conservant l'os de la patte, emplis de farce gratin A, avec morceau de foie gras truffé au milieu. Remettre en forme, emballer en mousseline ou papier beurré et pocher dans un bon fonds, en les serrant l'un à côté de l'autre. Refroidir, éponger et partager en deux. — Dégager l'os du bout pour manche, napper d'une sauce chaud-froid brune additionnée du fonds réduit; décorer aux truffes et blanc d'œuf, et lustrer. Dresser en timbale basse ou plat carré creux, avec gelée fondue ; laisser prendre et servir sur glace.

Gelée (à la). — Désosser l'estomac et farcir les pigeons d'un appareil à « pain froid » de pigeon. Brider, barder, pocher et refroidir. — Ajouter au fonds assez de gelée pour les accompagner, clarifier, et dresser en coupe ou en plat avec cette gelée.

Médaillons (de) **Laurette**. — Les pigeons désossés garnis d'une farce gratin A assez liée et roulés en galantine allongée. Pocher, refroidir et détailler en médaillons. — Napper d'une sauce chaud-froid brune légère, décorer d'une rosace de demi-pistaches avec point de blanc au milieu ; lustrer et dresser en couronne sur plat rond, le long d'un tampon de gelée hachée.

Mousse de Pigeons. — Poêler 4 pigeons, refroidir et lever les filets de trois. Les partager chacun en deux, les chaud-froiter à brun, décorer aux truffes et blanc d'œuf et lustrer. Avec le quatrième pigeon et les débris des autres, apprêter une mousse et la faire prendre en moule uni, chemisé, et de forme basse. Faire prendre, démouler, et dresser autour les filets apprêtés.

Pain (de). — S'apprête selon le mode exposé aux formules générales.



GIBIER A POIL ET A PLUME

LIÈVRE

Daube (en). — Le lièvre bien frais, désossé par le dos avant d'être vidé, pour conserver la peau du ventre entière. Détacher épaules et cuisses, laisser la tête; assaisonner et mariner la pièce au cognac. — Avec le foie, lard gras et épluchures de truffes, apprêter une farce gratin. — Préparer aussi une farce avec les chairs des épaules et des cuisses, lard gras (même poids), cognac de la marinade, 1 œuf, pincée de serpolet et assaisonnement. — Passer au tamis et mélanger à cette farce le gratin apprêté, 200 grammes de lard et 150 grammes de truffes en gros dés. Emplir la pièce avec, recoudre et attacher la tête sur le dos dans la position naturelle. — Placer en terrine bardée, couvrir aussi la pièce de bardes, arroser d'un verre de cognac, et mettre au four et à découvert, pendant 30 minutes. Verser alors sur le lièvre un fumet au vin rouge tiré des os; couvrir et cuire doucement pendant 3 heures. Refroidir à moitié, égoutter la cuisson, la passer à la mousseline, et la remettre sur la pièce après avoir enlevé le lard des bardes. Finir de remplir avec de la gelée, et tenir au frais pendant 2 jours avant de servir.

Mousse de Lièvre. — Se fait selon le procédé ordinaire des mousses, mais de préférence avec les filets qui sont sautés au beurre, refroidis et pilés en y ajoutant le déglaçage qui se fait au cognac. La gelée employée doit également provenir d'un fumet tiré des carcasses. — Le reste comme lès autres mousses.

Mousselines de Lièvre. — Se font avec l'appareil mousse ci-dessus et sont généralement enrobées d'une sauce chaud-froid légère additionnée de fumet de lièvre. Se décorent aux truffes et se dressent en plat carré avec gelée.

Pain de Lièvre. — S'apprête comme il est indiqué aux formules de base, et se sert également en belle-vue ainsi qu'il est expliqué au pain de foie gras.

LAPEREAU

Les formules indiquées pour le lièvre lui sont applicables.

FAISAN

Bohémienne (à la). — Est le faisan indiqué à la série des « Gibiers » (chapitre des *Entrées*), dressé en coupe avec une excellente gelée au tokay.

Chaud-froid (de) **Buloz**. — Lever les filets d'un faisan poêlé tenu vert-cuit. Les détailler en escalopes et les napper d'une sauce chaud-froid brune, tirée du fonds de poêlage et de la carcasse. Chaud-froiter à blanc 10 champignons tournés. Décorer de lames de truffes un moule à dôme chemisé ; monter dedans, en les alternant, filets et champignons ; remplir de gelée fine ; faire prendre sur glace et démouler sur fond de plat décoré.

Chaud-froid (de) **ordinaire**. — Se traite et se dresse comme un « Chaud-froid de Volaille. » Sauce chaud-froid brune additionnée d'un fumet de faisan.

Côtelettes froides (de). — Même procédé que pour les « Côtelettes de Volaille. »

Croix de Berny (à la). — Désosser le faisan en laissant intacts cuisses et ailerons. Farcir avec un foie gras entier enveloppé de farce de gibier additionnée de langue écarlate en dés. Remettre en forme, emballer en mousseline, pocher dans un fonds au madère et laisser refroidir dedans. Pocher également 8 mauviettes désossées et farcies. Chaud-froiter à brun faisan et mauviettes ; décorer aux truffes et langue, lustrer et refroidir. — Dresser sur tampon bas, avec hatelets ; entourer avec les mauviettes, et garnir les intervalles de gelée hachée. (Créat. : *G. Daver.*)

Daube (en). — S'apprête comme il est indiqué au chapitre *Volaille*.

Dominicaine (de) **au Champagne**. — Lever les filets et filets mignons et les sauter au beurre. Étant froids, les couper en dés, et les mariner au champagne. — Apprêter une sauce chaud-froid, la finir avec fumet de faisan au champagne, et mélanger dedans les filets en dés. — Avec les chairs des cuisses, apprêter

un appareil à pain froid, comme celui de foie gras, et l'additionner d'un quart de purée de truffes. Chemiser un moule à dôme de gelée blanche d'abord; puis chemiser ensuite le fond de purée de truffes bien liée à la gelée, et les parois de sauce chaud-froid blanche. Garnir l'intérieur avec l'appareil de pain et la sauce chaud-froid additionnée des filets, en alternant les couches. — Faire prendre sur glace; démouler sur tampon et croûtonner.

Gelée (à la). — Suivre le procédé indiqué à l'article «Pigeon.»

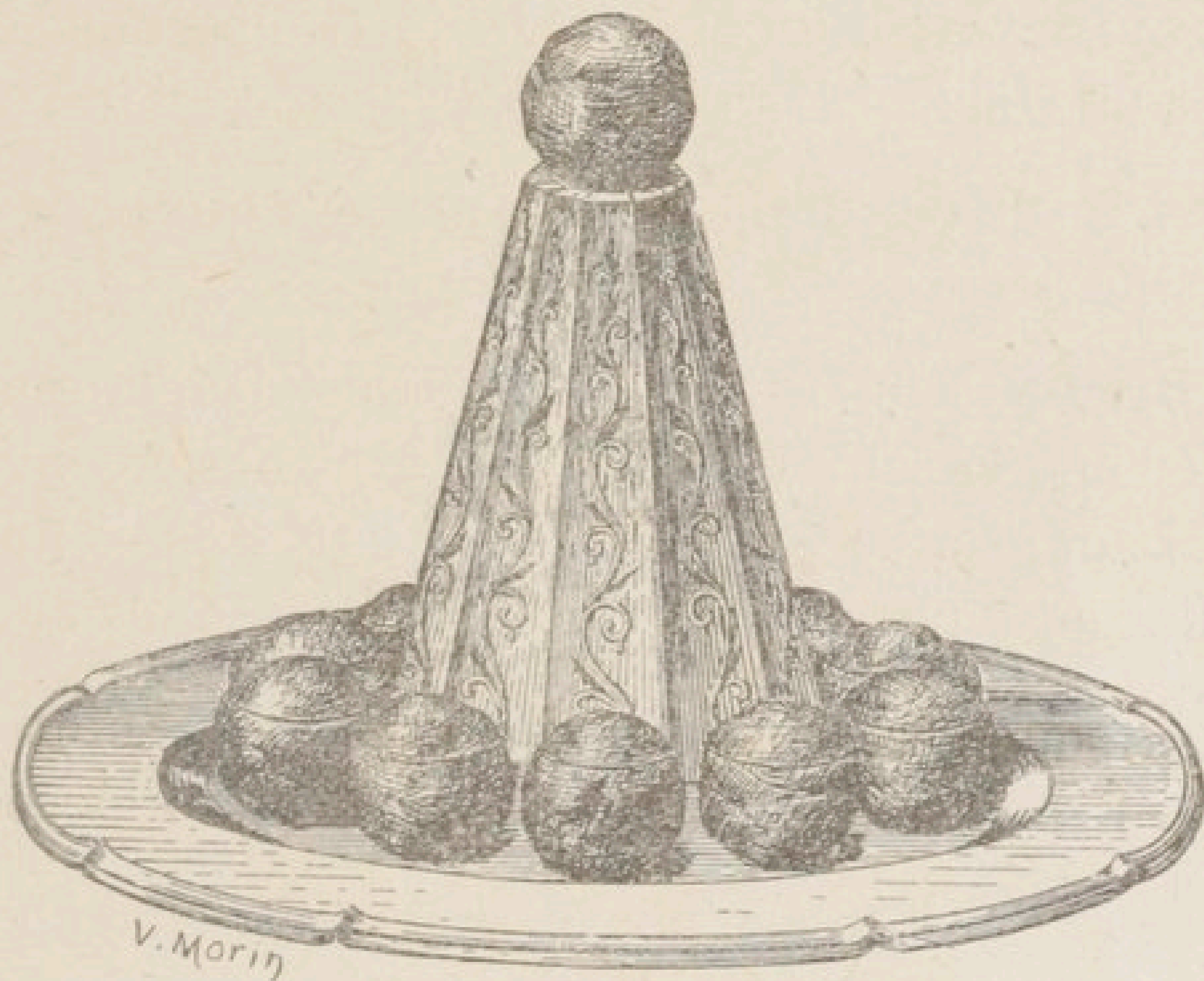
Mousse de Faisan. — Son apprêt est le même que celui de la « Mousse de Volaille. »

Mousselines de Faisan. — Même remarque que pour les « Mousselines de Foie gras. »

Pain de Faisan. — (Voir aux *Formules initiales.*)

Pain de Faisan en Belle-Vue. — Voir à l'article *Foie gras.*

Suprêmes (de) **à la Châtelaine.** — Les filets levés et apprêtés comme pour le «chaud-froid de poularde Félix Faure», pochés et détaillés de même en médaillons. En enrober la moitié avec



Suprêmes de Faisan à la Gastronome.

Mousse de volaille et l'autre moitié avec Mousse de faisan. Raffermir sur glace; chaud-froiter à blanc les médaillons à la mousse de faisan, et chaud-froiter les autres à brun. Décorer, lustrer et dresser en plat creux, coupe, ou en turban sur plat rond, en alternant les deux nuances.

Suprêmes (de) **Gastronome.** — Faisan poêlé au madère. Les

filets levés, dépouillés, et refroidis dans la cuisson sous presse légère. Vider à la cuillère des truffes cuites au madère (1 par convive), et les farcir d'un appareil composé : de la chair des cuisses, pilée et passée au tamis, la chair retirée des truffes, filets mignons coupés en dés; lier d'une courte sauce chaud-froid tirée des carcasses. Napper à la gelée. — Avec le reste de cet appareil, apprêter une Mousse, et mouler en moule à Parfait. — Diviser les filets de faisan chacun en 5 aiguillettes, les chaud-froiter à brun et décorer. — Démouler la Mousse sur tampon rond, un peu plus grand que celle-ci, dresser les aiguillettes glacées autour; piquer un hatelet dessus, entourer avec les truffes, et croûtonner.

Nota. — Les suprêmes se dressent également en plat carré incrusté sur glace. Dans ce cas la mousse est dressée au fond du plat, les suprêmes dessus, et les truffes autour.

PERDREAU

Méthodes diverses. — En Aspic, en Chaud froid, en Côtelettes, en Daube, en Dominicaines, en Mousse et Mousselines, Pain, etc., selon les modes indiqués plus haut.

CAILLES

Belle-Vue (en). — Désossées et farcies de farce gratin B, avec morceau de foie gras et de truffe au milieu; reformées, emballées en mousseline, pochées en fonds de veau et refroidies en cuisson. — Éponger, glacer à la gelée, décorer et dresser sur tampon simple ou double, en séparant chaque caille avec un croûton de langue écarlate lustré à la gelée. Entourer de truffes glacées dressées en caisses en papier.

Caisses (en). — Farcies, pochées comme ci-dessus, chaud-froitées à brun, décorées et lustrées, et dressées en caisses ovales plissées. Border de gelée hachée et rapporter la tête, apprêtée *ad hoc*, à volonté.

Carmen (glacées à la). — Les cailles pochées dans un fonds de veau corsé et gélatineux, au Porto blanc.

Les napper à froid avec ce fonds pris en gelée, et les ranger en couronne dans une timbale. Dresser au milieu un rocher de « gra-

nité à la Grenade » très peu sucré. (Voir *Glaces*.) Incruster la timbale dans un bloc de glace pour servir.

Cécilia (à la). — Les cailles rôties, tenues juteuses, et refroidies. Lever les filets, retirer la peau et, avec le reste des chairs et même quantité de foie gras, apprêter une purée. Dresser les filets de cailles sur tranches de foie gras de même forme, en les soudant avec la purée précitée, et chaud-froiter à brun. Chemiser et décorer aux truffes un moule à bordure uni. Ranger dedans les filets glacés, et remplir de gelée. — Dresser sur serviette.

Cerisette (glacées à la). — Apprêter les cailles en entrée ; arroser l'intérieur d'un filet de bon cognac, et les pocher pendant 12 minutes dans un fonds de veau corsé, au champagne. Aussitôt pochées, dresser les cailles chacune dans un petit moule ovale, remplir le vide avec leur cuisson dégraissée à fond et passée, et tenir sur glace.

D'autre part, dénoyauter de belles cerises Montmorency, à raison de 80 grammes par caille ; les mettre dans un poêlon avec 250 grammes de sucre en poudre (à la livre de cerises) ; leur faire donner un bouillon à feu vif, débarrasser en terrine et laisser refroidir. — Avec le jus rendu par les cerises, préparer un granité.

Au moment de servir, dresser celui-ci dans un plat creux incrusté sur glace ; démouler les cailles, les ranger autour, et dresser entre chaque les cerises pochées, très froides, et bien égouttées.

Château-Yquem (au). — Préparer comme pour « Richelieu. » (Voir ci-dessous) Après avoir ajouté les légumes, arroser de Château-Yquem ; couvrir, réduire, et compléter comme il est dit. Après 12 minutes de pochage, changer les cailles de casserole, passer le fonds à la mousseline pour retirer les légumes, et ajouter 150 grammes de truffes en lames. Pocher encore pendant 2 minutes, et dresser en timbale. Couvrir avec le fonds dégraissé, et servir sur bloc de glace.

Filets (de) **Pommes d'or**. — Lever les filets de cailles et les sauter au beurre. Refroidir ; dresser en écorces d'oranges ou de mandarines, et combler le vide avec une gelée au Porto. Au moment de servir, dresser en rocher, sur chaque orange ou mandarine, un Granité préparé avec le jus du fruit employé.

Nota. — On peut, par le même procédé, apprêter des Becs-fins ou des Ortolans.

Mandarines de Cailles. — Affranchir les mandarines du côté de la queue, retirer les quartiers, et les sécher pour les parer à vif.

Garnir l'écorce aux trois quarts avec une Mousse de Cailles garnie de dés de foie gras ; dresser sur la Mousse un filet de caille chaud-froité à brun, et entourer de quartiers de mandarines glacés à la gelée. Dresser sur serviette.

Maryland (glacées à la). — Procéder comme pour les « Cailles glacées à la Carmen » et les dresser autour d'un granité à l'ananas.



Cailles à la Vendangeuse.

Mousse (de). — Procédé ordinaire.

Nillson (à la). — S'apprêtent comme les Cailles au Château-Yquem, et se dressent en petites cassolettes en argent. Couvrir avec le fonds, et entourer chaque caille de 4 petits rognons de coq bien blancs. — Dressage sur bloc de glace.

Reine-Amélie (glacées). — Même apprêt que celui des « Cailles glacées à la Carmen ». Les dresser sur granité à la tomate.

Richelieu (à la). — Sont les cailles « à la Richelieu » chaudes,

refroidies dans leur cuisson, et servies en coupe incrustée en bloc de glace taillé.

Romanée (glacées au). — Traitement des « Cailles Carmen » en remplaçant le Porto par du Romanée. Dresser sur granité au verjus.

Timbale (de) **Tzarine**. — (Voir à l'article *Foie gras*.)

Vendangeuse (à la). — Cailles rôties et froides, dressées en petites hottes en pâte frolle, fixées autour d'un tampon en pain ou en riz. — Le milieu du tampon entouré d'un brin de sarment portant feuilles et grappes. Entourer les cailles de grains de raisins blancs et noirs, dépouillés et épépinés, et couvrir d'une gelée un peu collée à la fine-champagne.

GRIVES

Chaud-froid (de) **en Belle-Vue**. — Désossées et farcies de gratin additionné de quelques baies de genévrier écrasées. Pocher, chaud-froiter à brun, décorer, et dresser sur tampon ou gradins, en rapportant les têtes traitées *ad hoc*.

Caisses (en). — Suivre le procédé des « Cailles. »

Médaillons (de) **à la Moderne**. — Les grives sautées au beurre (12) ; déglacer au cognac et refroidir. Lever et chaud-froiter les filets de la moitié des grives et, avec le reste, apprêter une mousse. — Chemiser à la gelée 12 moules à tartelettes, forme médaillons ; placer au fond de chacun un filet chaud-froité et finir de remplir avec de la mousse. Mouler le reste de la mousse en moule à timbale chemisé et décoré aux truffes. — Démouler sur tampon, dresser les médaillons autour, et croûtonner.

MAUVIETTES

S'apprêtent en chaud-froid en prunes et en cerises, en chaud-froid en Belle-Vue, en Aspic, en Mousse, etc. — Pour ces différents articles, suivre le procédé général.

ORTOLANS ET BECS-FIGUES

Aspic (d'). — Sont rôtis, refroidis, et montés avec gelée en moule à bordure.

Mandarines (d'). — La fin de la saison de l'ortolan coïncide avec l'arrivée des premières mandarines, qui sont encore un peu aigrelettes ainsi qu'il convient pour cette préparation. Introduire l'ortolan dans la mandarine vidée, et l'entourer avec quelques quartiers parés à vif. Remplir avec une gelée très fine, légèrement acidulée; faire prendre, et dresser en rapportant sur chaque mandarine le morceau d'écorce enlevé, portant, autant que possible, queue et feuilles. L'ortolan doit être placé dans l'écorce de telle façon que sa tête soulève le couvercle.

Rothschild (à la). — Ortolans rôtis et refroidis, dressés en truffes cuites creusées à la cuillère à racine.

Finir de combler les truffes avec gelée fine, semée de paillettes d'or. Replacer sur chaque truffe le couvercle enlevé, lustrer à la gelée et dresser comme les truffes serviette.

Vendangeuse (à la). — (Voir *Cailles*.)

BÉCASSES

Aspic (de). — Bécasses rôties, tenues juteuses. Les filets levés et partagés chacun en 2 escalopes. Piler et passer au tamis, chair des cuisses et intérieur; additionner cette purée d'un filet de gelée et goutte de cognac, et en farcir les morceaux de filets. Faire prendre, chaud-froiter à brun, et dresser en aspic.

Nota. — Dans toute préparation froide de la Bécasse et de la Bécassine, on peut faire figurer la tête séchée et lustrée, après avoir simulé les yeux de l'oiseau avec blanc d'œuf et truffe.

Belle-Vue (en). — Désossées, en laissant cuisses et pattes, farcies de moitié gratin et farce crue de gibier avec, au milieu, foie gras et truffe. Reformer, emballer, et pocher en fonds de gibier pendant 30 minutes. — Déballer, éponger, chaud-froiter à brun, décorer et lustrer. — Dresser les bécasses debout, le long d'un tampon fixé sur plat, et surmonté des becs.

Bengalines (de). — Filets de bécasses rôties escalopés en trois. Avec cuisses et parures apprêter une mousse. Chemiser des moules à quenelles (forme ovoïde de préférence) d'appareil à mousse, garnir le centre d'une cuillerée de fumet de bécasse très réduit, d'une escalope, et d'une lame de truffe. Recouvrir de mousse, faire prendre; puis démouler, chaud-

froiter à brun, et décorer aux truffes. — Dresser en timbale, et servir sur glace.

Chaud-froid ordinaire (de). — (Voir *Formule initiale.*)

Cécilia (à la). — (Voir *Formule des Cailles* de ce nom).

Esclarmonde. — Filets de bécasses rôties partagés en deux, fixés sur lame de foie gras de même forme, avec un peu de l'appareil mousse ci-dessous. Chaud-froiter et décorer. — Dresser le long d'une mousse apprêtée avec les chairs des cuisses et débris, moulée en moule à dôme chemisé à la gelée, et posé sur tampon en riz. Surmonter le dôme d'une petite truffe glacée et des becs, et entourer le tampon de gelée hachée.

Marivaux (à la). — Filets de bécasse rôtie escalopés. Supprimer les os d'estomac, garnir la carcasse d'une mousse de bécasse et foie gras en lui donnant la forme de l'oiseau, et chaud-froiter seulement cuisses et train de derrière. Dresser sur couche de gelée prise en fond de plat ; rapporter les filets sur la bécasse en les dressant en sens inverse, et en les intercalant d'une escalope de foie gras un peu plus petite que celles des filets, combler le vide avec gelée hachée poussée au cornet. Placer au milieu, entre les filets, une rangée de lames de truffes chevalées, et entourer à moitié la bécasse de gelée mi-prise.

Mousse (de). — Mode et proportions des autres Mousses.

Mousselines (de). — Mode et proportions des autres Mousselines.

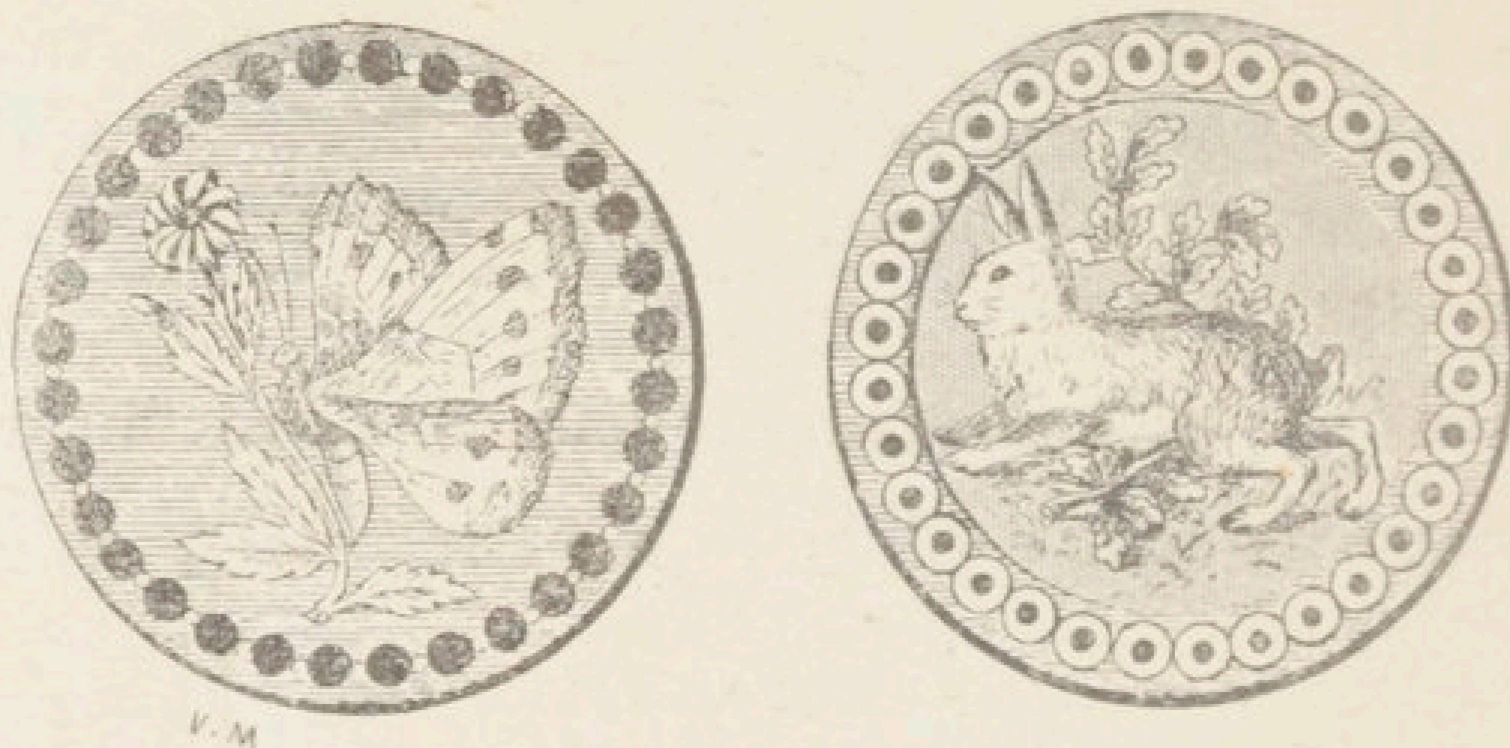
Pain (de). — Mode et traitement des autres Pains.

Sarah-Bernhardt (Côtelettes de). — Rôtir 3 bécasses, et les désosser aussitôt froides. Tailler en dés 4 des filets ; en mélanger la moitié avec même poids de langue, et lier ce salpicon avec quelques cuillerées de sauce chaud-froid ; ajouter à l'autre moitié le double de foie gras en dés, et lier de même. — Vider à la cuillère 10 moyennes truffes bien rondes, et les farcir avec le salpicon au foie gras. — Apprêter un appareil avec le reste de chair des bécasses, la chair de truffe retirée et même poids de foies gras, pilés et passés au tamis. Travailler sur glace et additionner cette purée de 1 demi-décilitre de glace de gibier, 1 décilitre et demi de sauce chaud-froid tiède, et 75 grammes de beurre fin. Avec cet appareil tapisser des moules à côte-

lettes chemisés à la gelée; garnir l'intérieur d'une cuillerée à café de l'appareil à la langue écarlate; recouvrir d'appareil, faire prendre, et démouler. Dresser les côtelettes en turban, autour d'un tampon, pris dans une couche de gelée, mise au fond du plat, et monter les truffes farcies au milieu.

BÉCASSINES ET BÉCOTS

Les préparations de ces gibiers sont identiques à celles de la Bécasse, en y apportant les modifications nécessitées par la différence de grosseur. Différentes préparations des Cailles leur sont également applicables.



Modèles de décors
pour Mousses de Volaille et de Gibier.

GALANTINES — PATÉS — TERRINES

Assaisonnement et Liaison des Farces.

Les farces à Galantines, Pâtés et Terrines, s'assaisonnent à raison de 25 à 30 grammes de sel épicé au kilo; et 1 décilitre et demi de cognac.

La liaison se règle à raison de 1 œuf entier par 500 grammes. — Le sel épicé s'obtient en mélangeant 100 grammes de sel fin, 20 grammes de poivre et 20 grammes d'épices Cieux, qui sont à recommander particulièrement.

Ces farces relèvent des trois types ci-dessous, qui se différencient totalement des farces fines et farces gratins, dont l'apprêt a été exposé dans les chapitres précédents.

Farce I.

Se compose par parties égales de chair maigre de porc et de lard gras, hachés, pilés ensemble et assaisonnés selon les proportions ci-dessus. S'emploie pour les pâtés et terrines ordinaires. — Passée au tamis, elle constitue la chair à saucisses fine.

Farce II.

Proportions: 250 grammes de rouelle de veau en dés, 250 grammes de chair maigre de porc, 500 grammes de lard gras frais, 2 œufs, 1 décilitre et demi de cognac flambé, et assaisonnement indiqué. — Piler et passer au tamis. — Est principalement pour les galantines, mais sert aussi pour terrines et pâtés.

Farce III. (*Volaille ou Gibier.*)

Les proportions sont réglées par le poids net de chair de la volaille ou du gibier employé. Le poids de chair net fourni par une volaille du poids de 1 kil. 500, déduction faite des filets qui sont généralement réservés pour garnitures, étant de

550 à 600 grammes, les proportions des autres éléments sont ainsi établies : veau, 200 grammes; viande maigre de porc, 200 grammes; lard gras frais, 950 grammes ; œufs entiers, 4 ; sel épicé, 50 à 60 grammes (selon la température); cognac, 3 décilitres. — Hacher le tout ensemble, piler, et passer au tamis.

Les farces de gibier se font d'après les mêmes principes. Dans certains cas prévus plus loin, les farces II et III s'additionnent de parures de foie gras (frais autant que possible) passées au tamis, ou de truffe hachée. Les farces fines de gibier s'additionnent de farce gratin B, ou de fumet de gibier très réduit.

Fumets pour Pâtés et Terrines.

S'obtiennent avec les os et débris des volailles ou gibier en traitement, et sont additionnés d'une quantité relative de gelée. Ces fumets doivent toujours être d'une grande finesse et très corsés.

Pâtes pour Pâtés moulés.

Ces pâtes sont de deux sortes. — 1° La pâte ordinaire dont les proportions sont les suivantes : 1 kilo de farine, 250 grammes de beurre, 2 œufs entiers ; 30 grammes de sel et 4 décilitres d'eau. Détremper, fraiser deux fois pour unifier et lisser la masse ; rouler en pâton, et tenir au frais jusqu'au moment de l'emploi.

2° 1 kilo de farine ; 250 grammes de saindoux fondu tiède, 2 œufs et 4 décilitres d'eau tiède. Traiter comme ci-dessus.

Les pâtes à pâtés doivent, autant que possible, être apprêtées 24 heures à l'avance, pour ne plus avoir aucune élasticité. Leur manipulation est infiniment plus facile, et elles prennent à la cuisson une couleur plus claire que les pâtes fraîchement faites.

GALANTINE TYPE

Opération : Les volailles et gibiers destinés à cet usage peuvent, sans inconvénient, être un peu fermes. Les unes ou les autres sont désossés, et étalés sur un linge, pour enlever les chairs d'après la peau. Détailler filets et filets mignons en lardons ; assaisonner de sel épicé, et mettre à mariner au cognac avec

100 grammes de lard gras frais, 60 grammes de jambon, autant de langue écarlate également taillés en lardons, et 100 grammes de truffes en quartiers. Avec la chair des cuisses et le reste des parures, apprêter la farce et l'additionner facultativement de 50 grammes de truffe hachée. Étendre la peau sur serviette; étaler dessus farce et lardons entremêlés, en alternant les couches; rapprocher les extrémités de la peau, la recoudre, envelopper de bardes de lard, et rouler dans la serviette. Ficeler les deux bouts de celle-ci ,et serrer fortement.

Ou bien : Détailler les lardons en gros dés et les mélanger à la farce avec 150 grammes de pistaches émincées. Il en résulte une simplification de travail, et l'effet n'est guère différent au découpage.

Cuisson : Se fait en fonds blanc marqué avec os de veau blanchis, carcasses de volailles et aromates, salé à raison de 6 grammes au litre de mouillement. Temps de cuisson : 35 minutes au kilo de galantine.

Mise en presse : Étant cuite, égoutter la galantine ; la déballer et la resserrer dans le linge, ou dans un autre linge propre, en la ficelant très fortement. Couvrir d'une planchette et faire refroidir sous presse pas trop forte. Cette pression n'a pour but que d'assurer la cohésion, ou liaison des différents éléments. Si elle est trop pressée, le jus sort et la galantine est sèche.

Dressage : Quand elle est froide et déballée, la galantine est épongée, nappée à la gelée, et dressée avec entourage de gelée hachée et de croûtons de gelée.

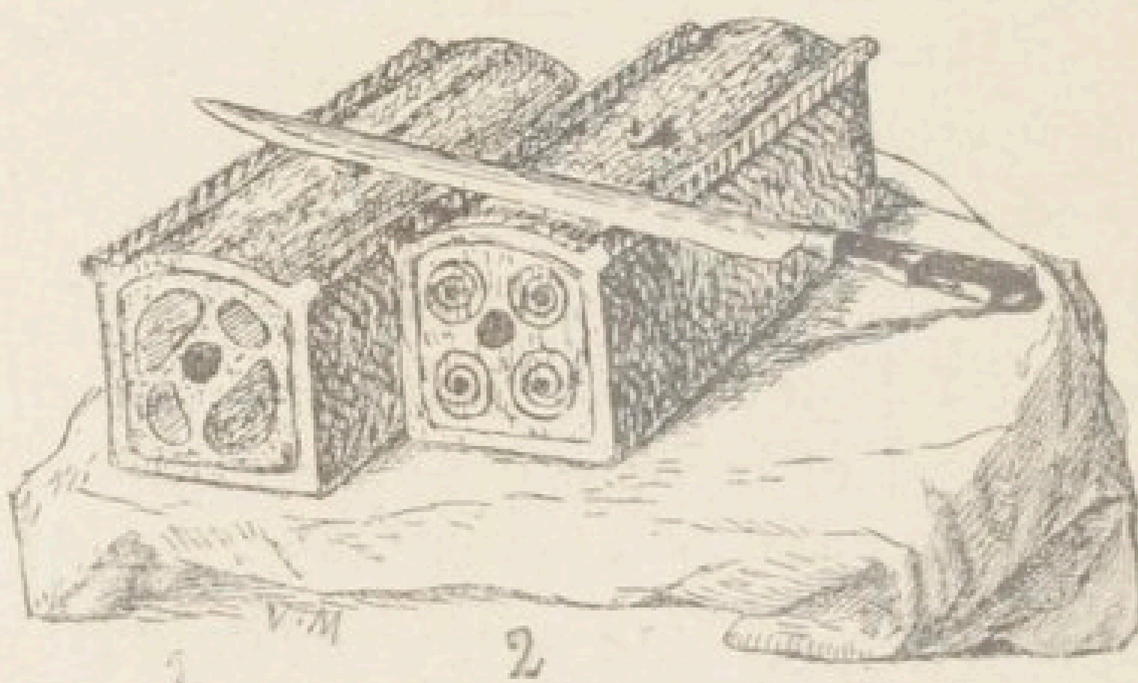
PATÉS DE POISSON

Ces pâtés nécessitent l'emploi d'une farce spéciale qui se fait dans ces proportions : 1 kilo de chair de brochet (poids net); 400 grammes de panade de riz (ou de frangipane), 500 grammes de beurre, 4 blancs d'œufs, 30 grammes de sel, 5 grammes de poivre, pointe de cayenne et de muscade; 3 décilitres de crème double. Traitement ordinaire des farces.

Anguille (Pâté d'). — L'anguille étant dépouillée, lever les filets ; les détailler en aiguillettes et les raidir au beurre avec champignons hachés, échalotes et persil. Foncer le pâté (moule rectangulaire) en pâte ordinaire; tapisser l'intérieur de farce, et

finir d'emplir en alternant la farce et les aiguillettes, dressées par couches. Fermer avec une abaisse de pâte, qui sera soudée sur la crête ; la pincer, et finir le couvercle en feuilles de pâte allongées. Dorer, et cuire à bon four moyen à raison de 30 minutes au kilo.

Saumon ou de truite (Pâté de). — Parer à vif 4 filets de saumon pris du côté de la queue et les assaisonner. Foncer un moule rectangulaire (spécial à ce genre de pâté); garnir les parois et le fond de farce de brochet additionnée de 150 grammes de truffes hachées au kilogramme, et ranger sur cette couche 2 des filets de saumon. Recouvrir d'une couche de farce, et ranger sur le milieu de celle-ci une ligne de truffes. Couvrir encore de farce et, sur cette couche disposer les 2 autres filets de saumon en opposant les bouts pointus à ceux des deux autres. Finir de compléter avec farce ; fermer comme le pâté d'anguille, et cuire de même. Quand il est froid, couler dedans de la gelée de poisson.



1 Pâté de Saumon. — 2 Pâté de filets de Soles.

Soles (Pâté de). — Dégorger à l'eau fraîche pendant 1 heure, 24 filets de soles. Les éponger, aplatir et ranger par 6 l'un à côté de l'autre. Les recouvrir d'une mince couche de farce de brochet, humecter la surface de blanc d'œuf; placer sur le bout pointu de chaque filet un bâtonnet de truffe levé à la colonne de 1 centimètre de diamètre, et en les faisant se toucher. Rouler ces 6 filets d'une seule pièce, de façon à obtenir une sorte de boudin, et procéder de même pour les autres, ce qui donne 4 boudins. Garnir le pâté, foncé comme ci-dessus, d'une couche de farce de brochet additionnée de corail cru de homard, et en tapisser les parois. Disposer sur cette première couche 2 boudins de filets de soles, et procéder pour le complément de la garniture et la fermeture, comme il est indiqué au « pâté d'anguille ». Cuire de même, et remplir de fine gelée de poisson quand il est froid.

PATÉS DE VIANDES

Pâté de Jambon. — Moule ovale cannelé, foncé en pâte ordinaire. Tapisser de minces bardes de lard et garnir de Farce I passée au tamis, additionnée de 150 grammes de jambon maigre haché, et 125 grammes de jambon en gros dés au kilo. Tenir compte du sel détenu par le jambon pour l'assaisonnement de la farce. Couvrir d'une barde de lard, ajouter 1 feuille de laurier et fermer comme de coutume. Cuire à four moyen à raison de 35 minutes au kilo, et couler de la gelée au madère fondue dans le pâté, quand il est bien froid.

Pâté Veau et Jambon. — Foncer comme ci-dessus, barder et garnir, en alternant couches de farce et lardons de veau et de jambon assaisonnés et marinés au cognac à l'avance. Terminer et cuire comme le pâté de jambon.

PATÉS DE VOLAILLE

Pâté de Poulet. — Désosser 2 poulets moyens; piquer les filets (passés un instant à l'eau bouillante pour les raidir), avec langue écarlate et truffes et, avec les chairs qui restent, apprêter une farce numéro 3. Foncer un moule rond en pâte ordinaire, et le garnir en alternant par couches : farce, tranches de langue écarlate, larges et épaisses lames de truffes, filets de volaille piqués. Couvrir la dernière couche de farce d'une mince barde, et ajouter 1 feuille de laurier. Finir et cuire le pâté comme ci-dessus. Quand il est froid, couler dedans une gelée tirée des carcasses.

Pâté de Caneton. — Procéder comme ci-dessus pour l'apprêt de la farce, et la compléter par une addition de farce gratin A. Étaler la peau du caneton et la garnir comme une galantine avec : farce, filets du caneton escalopés, morceaux de foie gras et quartiers de truffes. Reformer la pièce et la déposer dans un moule ovale foncé et bardé. Couvrir, cuire comme de coutume, et couler dedans, quand il est froid, de la gelée au fumet de caneton.

Pâté de Pigeons. — Procéder de même, en remplaçant le caneton par des pigeons désossés et reformés.

Pâté de Pintades. — Opérer comme pour le « Pâté de Poulet. »

PATÉS DE GIBIER

Alouettes (Pâté d'). — Les alouettes désossées, farcies d'une farce gratin B, reformées, et enveloppées chacune d'une très mince barde de lard. Abaisser en ovale un morceau de pâte ordinaire (poids réglé par le nombre d'alouettes, soit 600 gr. par 12 alouettes). Placer sur le milieu une barde taillée en carré, étaler dessus une couche de Farce I, passée au tamis, et ranger les alouettes farcies dessus. Recouvrir celles-ci de farce, et étaler sur cette couche une barde mince, assez longue pour envelopper le tout. Fermer le pâté en soudant les extrémités de la pâte ramenées sur le centre pour donner une forme carrée, et le dresser sur plaque en le retournant. Pincer dessus et tout autour, et cuire à bon four.

Bécasses (Pâté de). — Procéder comme il est expliqué au « Pâté de Caneton, » en remplaçant celui-ci par des bécasses et en additionnant la farce des intestins hachés. Finir le pâté, quand il est froid, avec une gelée au fumet de bécasses.

Faisan (Pâté de). — La farce additionnée d'un tiers de gratin de gibier. Pour le reste, procéder comme pour le « Pâté de Volaille, » et finir avec gelée au fumet de faisan.

Grives (Pâté de). — Les grives désossées et farcies comme il est dit au « pâté de mauviettes », en ayant soin de condimenter la farce de genièvre écrasé. Quelques baies également dans la farce du pâté, et procéder, quant au reste, comme pour les autres pâtés. — Finir avec gelée au fumet de grives.

Lièvre (Pâté de). — Les filets, filets mignons, et les meilleures parties des cuisses, dénervés, finement piqués de lard, assaisonnés et marinés au cognac, avec même poids de lardons de jambon et lard gras. La farce apprêtée avec le reste des chairs selon la formule III. Moule ovale foncé en pâte ordinaire, tapissé de bardes de lard, et garni en alternant : farce, lardons et filets de lièvre. Terminer comme de coutume, et couler de la gelée au fumet de lièvre dans le pâté quand il est froid.

Perdreau (Pâté de). — Opérer en tous points comme pour le « Pâté de Faisan. »

PATÉ DE FOIE GRAS (20 personnes).

Farce : 750 grammes de chair de porc maigre, 950 grammes de lard gras frais ; 250 grammes parures de foie gras ; 50 grammes

sel épicé. Piler, passer au tamis, et compléter avec la marinade des foies.

Garniture : 2 foies du poids de 750 grammes, cloutés de quartiers de truffes, assaisonnés de sel épicé, et marinés 3 heures à l'avance avec 2 décilitres de cognac et madère mélangés.

Opération : Foncer un moule rond, pincé autour avec 1 kilo 400 grammes de pâte au saindoux ; tapisser le tour et le fond avec une partie de la farce, garnir l'intérieur avec les foies, et couvrir avec le reste de la farce. Compléter par une barde de lard, pincée d'épices, feuille de laurier, et terminer le pâté par un couvercle en feuilles rapportées. Ménager une cheminée au milieu, et cuire à bon four en comptant 30 minutes au kilogramme.

Dressage du Pâté. — 1° Retirer le couvercle et la graisse figée à la surface. Lever le foie à la cuillère trempée à l'eau chaude, de façon à obtenir des coquilles qui sont au fur et à mesure déposées sur un plat. Quand le nombre de coquilles nécessaire au service est obtenu, poser sur le pâté le couvercle renversé, combler le vide avec de la gelée hachée, et dresser les coquilles dedans en pyramide. — Ou bien : 2° Détacher d'après la croûte la garniture entière du pâté ou seulement une partie, en passant la lame d'un couteau mince trempée à l'eau tiède, entre celle-ci et la croûte, à l'endroit où est jugée la quantité nécessaire pour le service. Placer la partie retirée sur une serviette ; la couper en deux horizontalement, et diviser ensuite chaque partie en rectangles réguliers. Remplir le vide de gelée hachée, poser dessus le couvercle renversé, et dresser ces rectangles en turban dedans, avec gelée hachée au milieu.

TERRINES (*formule type*).

Les terrines ne sont rien autre chose que des pâtés sans croûte et, à part les détails qui les différencient dans l'exécution, tous les pâtés décrits peuvent être transposés en terrines.

Opération : Quelle qu'elle soit, la terrine est d'abord bardée et garnie comme il est indiqué aux pâtés. Pour les volailles et gibiers à plume, la garniture peut être enfermée dans la peau, comme il est dit au « Pâté de Caneton ».

Le dessus est toujours bardé, puis on finit avec pincée d'épices, feuille de laurier, et, finalement, la terrine est fermée avec son couvercle.

Cuisson : Le temps de cuisson varie, comme celui des pâtés, selon l'importance de la terrine et la nature des substances qu'elle contient. L'examen de la graisse poussée à la surface pendant la cuisson peut fournir une utile indication pour s'assurer de leur à-point. — Tant que cette graisse apparaît trouble, c'est que les substances dégagent encore des sucs crus qui, en se mélangeant à cette graisse, la troublent ; mais si elle apparaît claire, la cuisson est à point. Celle-ci peut encore être constatée par le sondage à l'aiguille : si celle-ci en sort également chaude partout la terrine est cuite. — La cuisson des terrines se fait toujours en plaque avec eau chaude autour (bain-marie).

Mise en presse et service : Si la terrine doit être consommée de suite, elle est complétée avec de la gelée, couverte d'une planchette, et refroidie sous presse pas trop forte. La graisse est alors retirée, le dessus paré, et le détail se fait dans la terrine.

Si elle doit être servie entière, elle est pressée un peu plus fortement, démoulée, parée tout autour, remise en terrine sur fond de gelée prise, et entourée de gelée fondue. Elle est alors démoulée sur serviette, et entourée de croûtons.

Si elle est pour être conservée, on opère comme ci-dessus, en remplaçant la gelée par du saindoux, et en la tenant au frais et couverte.

TERRINES ET PATÉS A LA MÉNAGÈRE

Ces articles de la vieille cuisine bourgeoise méritent d'être conservés. On les fait avec toutes viandes de boucherie, volailles ou gibiers, et leur préparation est celle-ci : Choisir un morceau de veau maigre (noix ou filet) ; le détailler en filets épais comme pour galantine, l'assaisonner de sel, poivre et muscade, et le faire raidir vivement au beurre, avec un quart de son poids de jambon et lard gras. Débarrasser dans une terrine, déglacer la sauteuse avec un peu de cognac et de madère, verser sur le veau et laisser refroidir. A volonté, on peut ajouter au veau quelques quartiers de truffes, avant de le débarrasser.

Barder une terrine ou un pâté foncé comme à l'habitude ; remplir avec les morceaux de veau alternés avec le jambon et les truffes ; verser le fonds dessus, couvrir la terrine ou le pâté comme d'habitude, et cuire à bon four. Quand, après cuisson, terrine ou pâté ne sont plus que tièdes, finir de remplir avec une excellente gelée.

SALADES ET MAYONNAISES

Les salades, qui sont le complément obligatoire du froid, se servent seules, ou en garnitures, ou comme accompagnement des Rôtis froids. Les mayonnaises peuvent être assimilées aux Entrées froides, et ne sont qu'une variété des salades composées.

Salades simples.

Salades vertes. — Comprennent les salades de : laitue, romaine, chicorée, escarole, endive, céleri, mâche, pissenlit, pourpier, cresson alénois, raiponce, pousses de salsifis, barbe de capucin, etc.

Assaisonnement des salades simples :

1° A l'huile : s'applique à toutes les salades, et se règle à raison de 3 parties d'huile pour 1 de vinaigre. Sel et poivre.

2° A la crème : convient principalement aux salades de laitue et de romaine, et se règle à raison de 3 parties de crème et 1 de vinaigre ou de citron. Sel et poivre.

3° Aux œufs : mayonnaise claire avec blancs d'œufs durs en filets dans la salade. Ou jaunes broyés, montés dans le saladier avec moutarde, assaisonnement, huile et vinaigre, et blancs d'œufs comme ci-dessus.

4° Au lard : convient surtout aux pissenlits. Dans cet assaisonnement, l'huile est remplacée par la graisse de dés de lard de poitrine un peu gras, fondus et rissolés à la poêle. Graisse et lardons sont versés dans la salade placée dans un saladier chaud, et préalablement assaisonnée de sel, poivre et vinaigre.

Betterave. — Est plutôt un élément auxiliaire, et se sert rarement seule. Dans ce cas, elle se détaille en julienne ou en fines rondelles, et s'assaisonne à l'huile avec herbes hachées.

Céleri. — Comme salade simple, on n'emploie que le céleri sans fibres et blanc, dit céleri anglais. Se cisèle très fin et profondément sans être détaché de la base, et est laissé pendant quel-

ques heures à l'eau froide pour le faire friser. S'assaisonne à la moutarde montée avec de la crème et se relève au citron.

Céleri-rave. — Se détaille en julienne ou en paysanne, et s'assaisonne à la mayonnaise claire fortement moutardée.

Choux-Fleur. — Dresser en petits bouquets bien parés. Assaisonnement à l'huile et vinaigre, et semis de cerfeuil haché.

Choux rouges. — Se détaillent en julienne après avoir retiré les grosses côtes, et s'assaisonnent à l'huile et au vinaigre 6 heures à l'avance, soit à cru, soit après avoir été blanchis.

Concombres. — Pelés, émincés, et dégorgés pendant 2 heures au sel fin. Eponger, et assaisonner à l'huile avec cerfeuil haché en abondance.

Légumes secs. — Bien égouttés, assaisonnés à l'huile avec persil haché. Oignon haché à part facultativement.

Pommes de Terre. — Tournées en bouchons, émincées tièdes, et assaisonnées à l'huile avec herbes hachées.

Pommes de Terre à la Parisienne. — De préférence avec une espèce qui ne s'écrase pas, comme la Vitelotte. Cuire à l'eau salée, tourner en bouchons, les émincer tièdes, et les mariner au vin blanc sec pendant 1 quart d'heure (3 décilitres vin blanc au kilo.) Ensuite, assaisonner à l'huile, avec cerfeuil et persil hachés, et en remuant avec précaution.

Tomates. — Echaudées, pelées, vidées, et détaillées en minces lames. Assaisonnement à l'huile avec persil et estragon.

Salades composées.

A moins qu'elles ne doivent être finies en cuisine, les salades composées sont dressées sans en mélanger les éléments. Ceux-ci sont assaisonnés séparément à l'avance, et dressés par bouquets alternés. Ce dressage peut être complété par des bordures, dont la betterave, les cornichons, les œufs, les truffes, les pommes de terre, fournissent les éléments. Ce décor ne s'indique pas, il est inspiré par l'idée et le goût.

Le procédé de mouler les salades composées n'est pas à conseiller, parce que l'œil n'y gagne pas grand chose, et le palais y perd considérablement. Le dressage le plus simple est celui qui doit être préféré, et tout au plus doit-on admettre le dressage en pyramide au milieu d'une bordure de gelée décorée.

Allemande (à l'). — Pommes de terre, pommes douces, cornichons au sel, filets de harengs ; le tout taillé en dés. Persil et oignon hachés. — Assaisonnement aux œufs durs et moutarde. Décor à la betterave.

Américaine (à l'). — Tomates pelées, détaillées en tranches minces, pommes de terre en liards, céleri en julienne, oignons en anneaux minces, œufs durs en disques. — Assaisonnement à l'huile.

Andalouse (à l'). — Tomates en quartiers, piments doux en julienne, riz cuit nature et bien en grains, pointe d'ail, oignons et persil hachés. — Assaisonnement à l'huile.

Beaucaire (à la). — Céleri en branches, céleri rave, et endives en julienne, assaisonnés d'huile, vinaigre, et moutarde 1 heure à l'avance. Ajouter maigre de jambon cuit, pommes acides, et champignons cuits, moitié des autres éléments. Mélanger, lier avec quelques cuillerées de mayonnaise, et dresser en saladier. Saupoudrer de persil, cerfeuil et estragon hachés, et entourer d'une bordure de betterave et pommes de terre.

Bagration (à la). — Céleri en branches, coupé en julienne, fonds d'artichauts escalopés marinés avec vin blanc, huile et vinaigre. Mélanger avec blanc de volaille en julienne (même quantité que le céleri), macaroni fin cuit un peu ferme détaillé en tronçons de 5 centimètres et encore tiède (le double des autres éléments). Assaisonner à la mayonnaise légèrement tomatée. Dresser en saladier, et décorer avec une étoile dont les branches seront composées de : truffe, jambon ou langue, blanc et jaune d'œuf, persil, hachés finement.

Cressonnière. — Salade de pommes à la parisienne avec même quantité de feuilles de cresson. Œuf dur haché mélangé au persil.

Danicheff. — Céleri rave blanchi, pommes de terre, fonds d'artichauts, champignons crus en lames, et pointes d'asperges. Assaisonnement à la mayonnaise. Décor avec queues d'écrevisses, œufs et truffes.

Demi-Deuil. — Parties égales de pommes de terre et truffes en julienne. Assaisonnement moutarde à la crème. Décor : anneaux de truffes avec ronds de pommes, et anneaux de pommes avec ronds de truffes alternés.

Estrées (d'). — Parties égales de céleri blanc frisé et truffes

crues en julienne pas trop fine. — Assaisonnement de mayonnaise moutardée relevée au Cayenne.

Flamande (à la). — Moitié endives en grosse julienne, un quart pommes de terre de même, 1 oignon cuit au four dans sa pelure, pelé et haché, filets de harengs en dés. Persil et cerfeuil hachés.

Francillon (à la). — Moitié salade de pommes de terre marinées au Chablis, un quart de moules pochées au céleri et ébarbées, et un quart de truffes. L'assaisonnement des pommes assez long pour suffire au complément.

Gobelins. — En parties égales : céleri-rave cuit ferme, et pommes de terre (l'un et l'autre en liards), fonds d'artichauts et champignons crus émincés, truffes en lames, pointes d'asperges et queues de crevettes. — Assaisonnement à la mayonnaise relevée au jus de citron. Estragon haché.

Hollandaise (à la). — Parties égales de saumon fumé et pommes de terre en dés fins ; autant de caviar de Berg-op-Zoom, oignon haché fin, ciboulette fraîche, jus de citron, filet d'huile, sel et poivre.

Italienne (à l'). — Parties égales et en dés de : carottes, navets, pommes de terre, petits pois, haricots verts, tomates, olives tournées, cuillerée de câpres, et autant de filets d'anchois en dés, 2 œufs durs, salami, fines herbes. — Assaisonnement à la mayonnaise et fines herbes.

Japonaise (à la). — La même que Francillon.

Jockey-Club. — Parties égales de pointes d'asperges et julienne de truffes crue, assaisonnées séparément et un peu à l'avance. Liaison à la mayonnaise relevée.

Lakmé. — Parties égales de poivrons rouges en dés, riz cuit nature bien blanc, tomates, oignon haché. — Assaisonnement à l'huile au vinaigre, et condimentation au currie.

Légumes (de). — Parties égales de : carottes et navets à la cuillère, pommes de terre en dés, haricots verts en losanges, petits pois, flageolets, pointes d'asperges, bouquet de chou-fleur au milieu. Persil et cerfeuil hachés. — Assaisonnement à l'huile.

Lorette. — Parties égales de céleri, mâche et betterave en julienne.

Marianne (à la). — Parties égales de céleri-rave blanchi, poivrons, truffes, pommes de terre, langue, betterave en julienne. Décor à la tomate et lames de truffes. — Sauce mayonnaise.

Mignon. — Parties égales de queues de crevettes et fonds d'artichauts en dés, petits pois, truffes en lames minces disposées en bordure. — Sauce mayonnaise à la crème relevée.

Monte-Cristo. — Parties égales de homard en dés, truffes cuites, pommes de terre et œufs durs coupés de même. Estragon haché, cœur de laitue au milieu, et assaisonnement à la mayonnaise moutardée.

Moscovite (à la). — Variante de la salade russe, moulée en moule à Parfait. Entourer de toutes petites tartelettes garnies, les unes de caviar, et les autres de purée de Sigui bien relevée, en les alternant.

Négresse. — Salade à la parisienne avec pommes de la variété dite « négresse. » Bordure de rondelles de blanc d'œuf et betterave.

Niçoise. — Parties égales de haricots verts et pommes de terre en dés, tomates en quartiers. Décor aux câpres, olives et filets d'anchois. — Assaisonnement à l'huile.

Noémi. — Poussin rôti, découpé encore tiède avec peau et os; 12 queues d'écrevisses cuites au court-bouillon et tièdes, 2 cœurs de laitues. Piler les carcasses d'écrevisses avec 1 décilitre de crème et 1 jus de citron. Passer à la mousseline en pressant. Saler, assaisonner de poivre du moulin, et verser sur la salade au dernier moment. Pluches de cerfeuil.

Opéra. — Parties égales de blanc de volaille, langue bien rouge, céleri en branches et truffes en julienne. Bouquet de pointes d'asperges au milieu. Bordure de rognons de coq émincés alternés avec rondelles de cornichons.

Parisienne. — Salade de légumes additionnée d'un quart de débris de homard ou langouste en dés. En moule chemisé à la gelée, foncé avec minces escalopes de langouste doublées d'une lame de truffe. La salade assaisonnée à la mayonnaise collée. Démouler sur serviette.

Parmentier (à la). — Pommes de terre à la cuillère ovale ou

ronde, cuites à l'eau salée et assaisonnées encore tièdes avec sauce mayonnaise. Cerfeuil haché.

Poissons (de). — Salade de laitue recouverte d'escalopes de filets du poisson annoncé (sole, saumon, turbot, etc.). Décor aux filets d'anchois, câpres et olives ; bordure de quartiers de cœurs de laitue et quartiers d'œufs durs. — Assaisonnement à l'huile.

Polonaise (à la). — Parties égales de carottes, navets, betterave, concombres, cornichons et pommes de terre en dés. Œufs durs et filets de harengs en dés également. Entre chaque bouquet de légumes, un quart d'œuf rempli de mayonnaise collée. Persil et estragon hachés.

Provençale (à la). — Parties égales de fonds d'artichauts et tomates émincés, fleurs de courge en julienne (les pétales seulement), pointe d'ail, basilic, olives noires, purée d'anchois. — Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

Rachel. — Parties égales de céleri en branches, truffes, fonds d'artichauts, pommes de terre et pointes d'asperges. Sauce mayonnaise à part.

Régence (à la). — Parties égales de rognons de coq émincés, truffes crues en copeaux minces, pointes d'asperges et céleri taillé sur la longueur et excessivement mince. — Assaisonnement très relevé à l'huile, avec citron et filet de fine-champagne.

Russe (à la). — En parties égales : carottes, navets, pommes de terre, haricots verts, petits pois, truffes, câpres, cornichons, champignons, langue écarlate, homard, jambon maigre, saucisson, anchois. Le tout lié d'une sauce mayonnaise. Décor varié avec les éléments de la salade, betterave et caviar.

Sicilienne (à la). — Parties égales de pommes reinettes, céleri-rave blanchi, tomates et fonds d'artichauts en dés. — Assaisonnement, sel, poivre, huile et jus de citron.

Tourangelle (à la). — Haricots verts et flageolets ; pommes de terre en julienne, mayonnaise claire à la crème, estragon.

Trédern. — 2 douzaines de queues d'écrevisses coupées en deux sur la longueur, 2 douzaines d'huîtres pochées au citron et ébarbées, truffe crue en copeaux bien minces, 3 cuillerées de pointes d'asperges (huîtres, queues et pointes à peine refroidies).

Assaisonnement : mayonnaise relevée additionnée d'une purée tirée des carcasses d'écrevisses pilées avec 2 cuillerées de crème claire et très fraîche.

Trophy. — Se fait avec la tomate de ce nom et condimentation d'herbes, tout comme la salade Mikado et autres genres dont l'espèce de tomate détermine le nom.

Truffes (aux). — Truffes crues pelées en copeaux très minces. Assaisonnement : jaunes d'œufs durs broyés montés avec sel et poivre du moulin, jus de citron, filet d'huile et d'Armagnac.

Truffes blanches (aux). — Truffes du Piémont crues détaillées en copeaux minces. Assaisonnement aux jaunes durs broyés montés avec moutarde, sel, poivre, filet d'huile et vinaigre.

Victoria (à la). — Parties égales de parures de langouste en dés, pointes d'asperges, truffes et concombres. Assaisonnement : mayonnaise additionnée des parties crémeuses de la langouste et de purée de corail.

Waldorf. — En parties égales : pommes reinettes et céleri-rave en dés, lobes de noix fraîches épluchées (dans la saison). — Assaisonnement à la mayonnaise.

Volaille. — Salade de laitue avec escalopes de filets de volaille. Bordure de petits quartiers de cœurs de laitues et quartiers d'œufs durs. — Sauce mayonnaise à part.

Windsor (à la). — Parties égales de : céleri, truffes crues, blanc de volaille, langue écarlate, champignons en julienne et Piccalilis, liée à la mayonnaise relevée au Worcestershire-sauce. Monter en dôme et entourer d'une couronne de raiponces à demi-enfoncée dans la salade.

Les Mayonnaises.

Se différencient des salades en ce que leurs éléments sont invariablement dissimulés sous la sauce.

Homard et Langouste. — L'un ou l'autre sont escalopés et dressés, sur fond de laitue ciselée et assaisonnée. Couvrir de mayonnaise et décorer aux filets d'anchois, olives, câpres, quartiers d'œufs durs, et petits cœurs de laitue.

Poissons divers. — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant homard ou langouste par : saumon, truite, sole ou autre poisson froid escalopé et bien débarrassé des arêtes.

Volaille. — Même opération, en remplaçant par des escalopes de volaille taillées aussi régulières que possible. Pour la Mayonnaise de volaille, la garniture de filets d'anchois est facultative.



XII

ROTIS

OBSERVATION SUR LA CONDUITE DES ROTIS

En émettant son aphorisme : « On devient cuisinier mais on naît rôtisseur, Brillat-Savarin a sans doute voulu exprimer sous une forme concise et frappante cette vérité indéniable, qu'une longue pratique et l'étude la plus attentive de cette partie ne suffisent pas toujours à faire un bon rôtisseur, si l'ouvrier n'a pas pour ce genre de travail une vocation réelle. Et j'ai pu m'en convaincre souvent au cours de ma carrière culinaire.

En raison de sa préparation très simple, un rôti doit être irréprochable, parce que rien ne peut en masquer ni en atténuer les défauts, s'il en a. Une bonne sauce, si on en croit le proverbe, peut faire passer un poisson douteux ; mais un jus, si soigné soit-il, n'a jamais pu faire accepter un rôti incomplètement cuit ou desséché. Toute la théorie des Rôtis pourrait donc se résumer en ceci : « De l'expérience, des soins... et un peu de vocation. »

Il est presque impossible de fixer d'une façon mathématique le temps de cuisson des rôtis, parce qu'il y a lieu de tenir compte de la nature de la pièce, de son volume et de sa qualité : toutes choses que, seule, peut indiquer l'expérience.

En ce qui concerne particulièrement les viandes de boucherie, le degré de fraîcheur influe énormément sur la durée de la cuisson, et surtout sur la façon dont elle doit être conduite. L'épaisseur de la pièce joue aussi un rôle essentiel dans l'appréciation du

temps de cuisson, et il est facile de comprendre que deux pièces de même poids, dont l'une aura le double d'épaisseur de l'autre, ne pourront pas être traitées semblablement. C'est donc l'expérience de l'ouvrier qui doit régler l'intensité calorique qui peut convenir à chaque pièce, en fixer le temps de cuisson, et en déterminer l'à-point.

Il s'explique par conséquent que les temps de cuisson donnés ci-dessous, ne sont que des approximations dont il peut être tenu compte, mais auxquelles l'on ne doit pas se fier d'une façon absolue.

NOTA. — Il est entendu que nous n'indiquons les rôtis qu'à la broche. C'est seulement à défaut de celle-ci que l'on doit recourir au four; lequel ne peut jamais donner les mêmes résultats. Pour obtenir un bon rôti au four, quelle qu'en soit la nature, il ne faut pas que la pièce touche la graisse de cuisson. Pour éviter cet inconvénient, on place souvent les rôtis sur des tranches de carottes, d'oignons, de pommes de terre, qui remplissent mal le but, et communiquent au fonds de cuisson une saveur qui dénature celle du rôti. Il est bien préférable de placer le rôti sur une grille basse en fer étamé, ou de le fixer sur une broche reposant sur les bords de la plaque à rôtir.

Jus des Rôtis.

Un bon jus a pour base essentielle le déglaçage de la lèchefrite, et, celui-ci, fût-il fait à l'eau, le jus sera meilleur qu'un autre, si bien clarifié et corsé soit-il, qui n'a pas été en rapport avec la pièce qu'il accompagne. Mais il faut, pour obtenir ce résultat, que la lèchefrite n'ait pas graillonné ; et que la graisse, dont une partie doit être conservée n'ait pas brûlé. Dans les maisons de commerce, le détail des rôtis rend plus grande la difficulté d'obtenir de bon jus, parce qu'il en faut plus pour l'accompagnement. On remédie à cet inconvénient en préparant à l'avance un fonds marqué avec os et débris de même nature que la pièce. Ces parures et os sont mis en plaque avec un peu de graisse, et rôtis littéralement.

Ces os et débris rôtis sont ensuite mis en casserole, mouillés d'eau tiède à couvert, salés à raison de 3 grammes au litre, et l'on y ajoute le déglaçage de la plaque, fait à l'eau. Ce jus est cuit plus ou moins longtemps, selon la nature des éléments qui le composent; puis il est dégraissé presque totalement, passé à la mousseline, mis en réserve et employé pour les déglaçages.

A cet effet, le rôti étant retiré de la broche, verser dans la lèchefrite (sans en retirer toute la graisse) la quantité de jus jugé

nécessaire ; réduire de moitié, passer à la mousseline, et dégraisser alors presque entièrement.

C'est une erreur de dégraisser complètement et de clarifier les jus de rôtis. Ainsi traités, ils sont plus agréables à l'œil, mais ils perdent considérablement de leur saveur, et il ne faut pas oublier qu'un jus de rôti n'est pas un consommé.

Pour les rôtis de gibier à plume, le jus doit être tiré du même gibier et, à défaut, la plaque doit être simplement déglacée avec un filet de cognac et de l'eau. Ou bien (procédé très recommandable), avec du fonds de veau qui est de saveur neutre et ne peut, en conséquence, altérer la saveur de gibier qui provient du déglaçage.

Dressage des Rôtis.

Ils doivent être dressés très chauds, sur plats brûlants, en se bornant à lustrer la surface avec un peu de graisse de cuisson, et à les entourer facultativement de touffes de cresson. En toute occasion les jus sont servis à part.

Les rôtis de Boucherie et de Volaille se dressent le plus simplement possible. Ceux de gibier se dressent sur canapés en pain de mie frits au beurre, masqués de farce gratin C.

Les citrons qui accompagnent les rôtis doivent toujours se servir à part. Lorsque le citron est servi comme décoration, il ne doit pas être servi au client, à cause de la graisse dont il s'imprègne toujours sur le plat.

L'usage de parer les gibiers de leur plumage s'abandonne tous les jours, et ne tardera pas à être tombé en désuétude.

Les Rôtis de gibiers à plume à l'anglaise se servent toujours avec des Pommes Chip à part ou autour, et trois accompagnements qui sont : Jus, Breads-Cramps (mie de pain grillée), et Bread-sauce.

En Belgique et les pays du Nord, ces rôtis sont toujours accompagnés d'une marmelade de pommes peu sucrée, et, parfois, d'une compote de cerises ou d'abricots.

Bardes pour Rôtis.

L'élément principal employé pour les bardes est surtout le lard pour les volailles et gibiers. On le remplace quelquefois par des lames de graisse de bœuf ou de veau pour les rôtis de viande de boucherie.

Pour les volailles et gibiers, le rôle des bardes est, non seulement de protéger les filets contre l'action du calorique, mais encore de les empêcher de dessécher pendant que s'achève la cuisson des cuisses. Elles doivent donc être assez épaisses et couvrir seulement l'estomac.

Sauces et Appareils pour Rôtis à l'anglaise.

Sauces. — Apples sauces, Bread sauce, Bread cramps, Horse radish sauce. (Voir *Sauces*.)

La « Cranwberries sauce » qui accompagne spécialement les : Dindes, Canards sauvages et Rôtis de Porc, est une purée d'airelles rouges à peine sucrée.

Sauge (Farce à la). (Pour Dindes, Canards et Oies.) — Cuire au four avec leur pelure 4 gros oignons. Les peler et les hacher finement ; les passer au beurre avec 5 grammes de sauge verte ou sèche hachée, ajouter le même poids de mie de pain trempée au lait et exprimée, ainsi que moitié de leur poids de graisse de veau hachée.

Veal Stuffing. (Pour Veau et Porc.) — Se compose par parties égales de : graisse de bœuf hachée, mie de pain, persil haché, et 3 œufs au kilo d'appareil. Assaisonnement : sel, poivre et muscade (celle-ci un peu forcée).

Yorkshire Pudding. — Sorte de grosse crêpe. — Se sert avec les rôtis de Bœuf.

Appareil : 500 grammes de farine, 10 œufs, 1 litre et demi de lait, sel, poivre et muscade. — Verser en poêle profonde contenant de la graisse de rôti bien chaude et cuire au four. Si le Rôti est fait à la broche, la crêpe est glissée, en sortant du four, dans la lèchefrite de la broche, où elle s'imprègne des jus découlant du rôti.

Se détaille en losanges ou carrés, et est dressée sur les bords du plat, autour de la pièce.

Rôtis de Bœuf.

Aloyau et Baron de Bœuf. — C'est surtout pour Christmas que, dans les grands cercles anglais, se sert le « Baron de Bœuf » qui comprend les deux aloyaux et une partie des côtes d'un seul morceau. La pièce est emballée dans une cuirasse de pâte faite à l'eau

chaude et additionnée d'un quart de graisse de bœuf hachée et salée. Quand la pièce est jugée atteinte, cette cuirasse est retirée pour donner la coloration. Temps moyen de cuisson : 10 à 12 minutes au kilo à feu sourd et régulier.

Côte de Bœuf. — Se rôtit sans être désossée, et simplement raccourcie. Si elle est rôtie au four, il vaut mieux employer pour la cuire une braisière qui est tenue découverte. Temps moyen de cuisson : 15 à 18 minutes au kilo.

Traitée par la broche, le temps de cuisson de la côte est de 15 minutes au kilo, mais elle doit être tenue ensuite à l'étuve pendant 1 demi-heure ou 1 heure, pour la concentration intérieure des jus qui achève la cuisson.

Nota. — Moyen recommandable pour rôtir la Côte au four : L'envelopper sur le dos et les côtés d'une couche de 2 à 3 centimètres d'épaisseur de gros sel humecté d'eau. Dès que l'eau est évaporée, le sel se trouve pris en croûte, qui constitue une protection pour la côte, et qu'il n'y a qu'à retirer après qu'elle est sortie du four.

Contrefilet. — Se rôtit avec os ou désossé, piqué ou bardé. — Temps de cuisson, s'il est désossé : 10 à 12 minutes au kilo ; et 4 minutes en plus par kilo s'il est avec os.

Filet. — Est bardé ou piqué, mais plutôt piqué. Temps de cuisson au four : 12 à 15 minutes au kilo, et 18 minutes à la broche.

Rôtis de bœuf (à l'anglaise). — Sont tenus un peu cuits et s'accompagnent de « Yorkshire pudding. »

Rôtis de Veau.

Carré. — Se rôtit à feu modéré en arrosant souvent. Temps de cuisson : 30 minutes au kilo.

Longe. — Se rôtit en braisière couverte, en l'arrosant au beurre. Temps de cuisson : 35 minutes au kilo.

Longe rôtie à l'Anglaise. — On rôtit surtout la longe et l'épaule après les avoir farcis de Veal Stuffing. Ces rôtis s'accompagnent de lard ou de jambon bouilli saupoudré d'un peu de chapelure.

Noix. — Se traite comme la longe et exige le même temps de cuisson.

Rôtis de Mouton et d'Agneau.

Carrés. — Parés des os d'échine et rôtis à four chaud à raison

de 25 minutes au kilo. Le jus d'accompagnement tenu un peu gras et servi très chaud.

Baron. — Comprend les 2 gigots et la selle et se rôtit à raison de 15 minutes au kilo environ.

Selle. — C'est une erreur de désosser et piquer la selle. La graisse est simplement ciselée sur les filets, avec la pointe d'un couteau, puis la selle est ficelée, et rôtie à raison de 12 à 15 minutes au kilo.

Gigot. — Temps de cuisson : 20 minutes au kilo environ.

Épaules. — Ne se désossent pas. Temps de cuisson : 18 minutes au kilo. Le temps pour l'agneau est à peu près le même, celui-ci devant être bien cuit.

Rôtis de Porc.

Carré et Filet. — Doivent être raccourcis et débarrassés des os de l'échine. Temps de cuisson au four : 20 minutes au kilo.

Rôtis (de) **à l'Anglaise.** — La couenne est laissée adhérente aux carrés et filets ; mais ces rôtis ne sont fournis que par de jeunes porcs. Cette couenne, et le lard sous-jacent, sont ciselés profondément en losanges, et le temps de cuisson se compte à raison de 8 minutes à la livre anglaise, soit 18 à 20 minutes au kilo.

Le rôti de porc s'accompagne toujours de *Sage and onions sauce*, d'*Apples sauce*, ou de *Cranw berries sauce*.

Rôtis de Venaison.

Chevreuil. — Ces rôtis sont principalement fournis par les gigots et selles, et se traitent ou non par la marinade, à l'avance. La selle comprend souvent les 2 carrés adhérents. Temps de cuisson au four : 12 à 14 minutes au kilo.

Venaison à l'Anglaise. — En Angleterre, la venaison ne se marine pas. Dans son excellent livre : *La Cuisine anglaise*, M. Suzanne conseille, pour la conserver pendant qu'elle rassit, et pour en éloigner l'humidité, de frotter la pièce de farine additionnée de poivre, qui éloigne les mouches. Pour la rôtir, elle est parée et enveloppée de pâte comme celle indiquée au Baron de Bœuf, et cette pâte est elle-même enveloppée d'un papier main-

tenu par une ficelle. Temps de cuisson pour une hanche moyenne : 4 heures, en arrosant souvent. Déballer au dernier moment, arroser, saupoudrer de sel et de farine, et arroser de beurre fondu pour faire prendre couleur. Tout rôti de venaison s'accompagne d'une gelée de groseilles.

Marcassin. — Les carrés et la selle sont pris de préférence, traités comme ceux de porc. Comme accompagnement : un jus corsé aromatisé au romarin.

Rôtis de Gibiers à poil et à plume.

Bécasse. — Elle doit être bien faite et, pour ce, être conservée en plumes. Se trousse en traversant les cuisses avec le bec. — Barder et cuire 15 à 18 minutes à bon feu. Dressage sur canapé et déglaçage avec filet de cognac. Les gibiers de cette nature : Bécasse, Bécassine et Bécot, ne se vident pas ; la noisette ou gésier seulement est enlevé.

Bécassine. — Même observation que pour la Bécasse. Cuisson : 9 minutes.

Bec-Figues et Béguinettes. — Se rôtissent en brochettes de six. Saisir à feu vif, et donner 8 minutes de cuisson.

Caille. — Doit être enveloppée d'une feuille de vigne (tant qu'il est possible de le faire) et d'une mince barde. Temps de cuisson moyen : 10 à 12 minutes. — Dressage sur canapé farci, avec 1 demi-citron et bouquet de cresson. Jus très court à part.

Canard sauvage — Ne se barde pas. — Cuisson à feu vif : 20 minutes, pour l'avoir saignant. Entourer de citrons et cresson.

Canard sauvage rôti (à l'Anglaise). — Rôti comme ci-dessus et « Apple-sauce » à part.

Canard sauvage Bigarrade. — Rôti, entouré de quartiers d'oranges parés à vif, et saucé Bigarrade à part. Ou, selon le mode anglais, l'entourer de tranches d'oranges parées à vif.

Canard Cranwberries-Sauce. — Avec accompagnement d'une purée de ce fruit.

Canard au Porto. — S'accompagne d'un fin jus lié aromatisé au Porto.

Chevalier. — Ce gibier se vide entièrement et peut, pour la cuisson, être assimilé au Vanneau.

Coq de Bruyère (ou Tétras). — Est un rôti peu estimé, et se traite plutôt à la russe.

Faisan. — Doit être bardé. Temps de cuisson moyen : 25 à 30 minutes selon la grosseur. Dresser sur canapé avec demi-citron et cresson.

Faisan truffé. — Pour l'opération du truffage, procéder comme pour le Dindonneau. Proportions d'éléments : 600 grammes de panne et 250 grammes de truffes. Temps de cuisson : 45 à 50 minutes.

Gelinotte. — Doit être employée fraîche. Bien la barder et la rôtir pendant 15 à 18 minutes.

Grives. — Se bardent. — Temps de cuisson : 10 à 12 minutes. — Dressage sur canapé, sans farce, et jus court à part. Facultativement, un grain de genièvre dans chaque grive.

Grouses. — Doit, à l'inverse du faisan, être employée très fraîche, et être tenue rosée. Le temps de cuisson varie selon la grosseur.

Lièvre. — La seule partie du lièvre employée pour rôtir est le Râble, qui comprend la partie partant de la naissance des côtes jusqu'à la queue, celle-ci y restant adhérente. Dénerver et piquer finement de lard. — Temps de cuisson : 20 minutes. L'accompagnement ordinaire du Râble est une sauce poivrade claire. Dans les pays du nord, la poivrade est remplacée par une marmelade de pommes peu sucrée ou de la gelée de groseilles. — Par le mode allemand, la plaque de rôtissage est déglacée à la crème aigre, et ce déglaçage constitue l'accompagnement.

Lapereau. — Se traite comme le lièvre.

Mauviettes. — Enveloppées d'une mince barde de lard, et enfilées sur brochettes ou alternées avec des carrés de lard de poitrine blanchis. Temps de cuisson : 10 minutes. — Se dressent sur croûtes frites, avec citron et cresson.

Merles de Corse. — Se traitent comme les grives.

Ortolans. — Les envelopper de feuilles de vigne, et les coucher en plaque humectée d'eau salée. Saisir à four vif, pendant 4 à 5 minutes. — Le peu d'eau ajouté dans le fond de l'ustensile provoque une évaporation qui empêche de fondre la graisse de l'ortolan. Il ne faut, en conséquence, ni barde, ni beurre, ni jus. — Facultativement dresser chaque ortolan dans un demi-citron façonné en panier.

Perdreau rôti. — L'envelopper d'une feuille de vigne beurrée et d'une barde mince. — Temps de cuisson : 20 minutes. Dresser sur croûton farci, avec cresson et demi-citrons autour.

Perdreau truffé. — Procédé ordinaire. *Proportions* : 100 grammes de panne et 80 grammes de truffes. Temps de cuisson : 35 minutes.

Pilet. — Apprêts du canard sauvage. Temps de cuisson : 15 à 17 minutes.

Pluvier. — Gibier maigre. Temps de cuisson : 12 à 14 minutes.

Sarcelle. — Apprêts du canard sauvage. Temps de cuisson : 12 à 15 minutes.

Vanneau. — Même traitement que le Pluvier.

Rôtis de Volaille.

Poularde. — Barder, et assaisonner intérieurement et extérieurement. Temps de cuisson d'une poularde de 1 kil. 500 : 50 minutes. — Constater l'à-point en faisant tomber sur une assiette quelques gouttes du jus de l'intérieur, qui doit être absolument blanc. — Lustrer la surface avec de la graisse de cuisson, et envoyer à part jus et cresson.

Poularde rôtie à l'Anglaise. — Rôtie comme ci-dessus et accompagnée de Bread-sauce. Il est aussi d'usage d'entourer la pièce de saucisses ou de tranches de Bacon grillées.

Poularde truffée. — (Pour procédé, voir *Dindonneau*.) — *Prop.* : 500 grammes de panne et 400 grammes de truffes. — Temps de cuisson : 1 heure et demie.

Poulet Reine. — Temps de cuisson : 35 à 40 minutes.

Poulet de Grain. — Temps de cuisson : 25 à 30 minutes.

Poussin. — En cocotte ou sur plat : 12 à 15 minutes de cuisson.

Dindonneau rôti. — Procéder comme pour la Poularde. Pour le temps de cuisson compter 1 heure 3 quarts pour une pièce de 5 kilos.

Dindonneau rôti à l'Anglaise. — Farci de farce à la sauge. Même observation que pour la Poularde rôtie à l'anglaise.

Dindonneau truffé. — *Prop.:* 1 kil. 250 de panne, 800 grammes de truffes. Facultativement, 250 grammes de foie gras, et même poids de panne en moins. — 1° Piler la panne et le foie gras (si ce dernier est usité), ramollir, ajouter les épluchures de truffes et passer au gros tamis. Assaisonnement : sel, poivre, muscade 2° Fondre 500 grammes de cette panne, y joindre les truffes coupées en quartiers, les laisser pocher doucement pendant 10 minutes, et les mélanger ensuite au reste de la panne. Emplir la bête, dont l'estomac sera désossé, et glisser sous la peau une douzaine de belles lames de truffes. 3° Brider, barder et envelopper de papier beurré. Temps de cuisson moyen au four, et en braisière ouverte : 20 minutes au kilo, et 24 minutes à la broche. — Accompagnement : Le jus de la pièce dégraissé, et sauce Périgueux claire. (Celle-ci est absolument facultative.)

Pigeon rôti. — A la casserole : 20 minutes de cuisson, et 25 minutes à la broche.

Pintade. — Doit être prise bien tendre. La piquer finement de lard, et l'arroser fréquemment. Temps de cuisson : 30 minutes.

Caneton Nantais. — Temps de cuisson pour une pièce du poids de 1.200 grammes : 35 à 40 minutes.

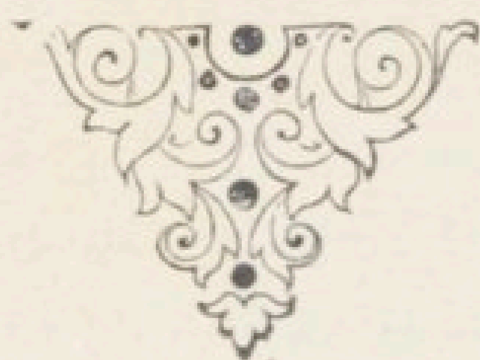
Caneton Rouennais. — Pour une pièce pesant brute 2 kil. 400 et 1 kil. 450 vidée et bridée : 25 minutes à feu vif.

Caneton Rouennais au Porto. — Même procédé que pour le Canard sauvage au Porto. — Dresser facultativement en terrine.

Caneton d'Aylesbury à l'Anglaise. — Est l'équivalent du Canard Nantais. Se farcit à la sauge et s'accompagne de gelée de groseilles, d'Apples-sauce, ou de Cranwberries-sauce.

Oie. — Doit être tendre et, partant, jeune. Temps de cuisson pour une pièce moyenne : 1 heure.

Oie rôtie à l'Anglaise. — Farcie à la sauge, et servie avec l'accompagnement indiqué au Caneton à l'anglaise. Est, en Angleterre, le rôti obligé de la Saint-Michel.



XIII

LÉGUMES ET FARINAGES

SERIE DES LÉGUMES

Observations sur les Opérations préliminaires.

Blanchissage. — Cette opération répond à deux buts différents : Dans l'un de ses emplois, par exemple pour le traitement des épinards, petits pois, haricots verts, et légumes verts en général, ce blanchissage est, en réalité, une cuisson conduite rapidement, et à grande eau, pour conserver à ces légumes le chlorophylle ou principe de la couleur verte. Dans l'autre, ce traitement a pour but de faire disparaître l'âcreté naturelle des légumes : comme choux, céleri, chicorée, etc. — En principe, les légumes nouveaux ne se blanchissent pas. Pour ceux dont le blanchissage assure la cuisson, l'eau se sale à raison de 7 grammes au litre.

Rafraîchissage. — On ne devrait rafraîchir, après blanchissage, que les légumes destinés à être braisés, et ceux que les exigences du travail obligent à blanchir à l'avance. Mais un légume destiné à être lié de suite, ne peut que perdre de sa saveur en étant rafraîchi.

Cuisson des légumes à l'anglaise. — Sont traités simplement à l'eau bouillante. Ils sont ensuite égouttés, séchés, dressés en timbale, et servis accompagnés de coquilles de beurre. L'assai-

sonnement est fait par le convive lui-même. — Tous les légumes verts peuvent se traiter et se servir à l'anglaise.

Cuisson des légumes secs. — C'est un mauvais procédé que de tremper les légumes secs. S'ils sont de l'année et de bonne qualité, il suffit de les marquer à l'eau froide et de ne les amener que très lentement à l'ébullition. On les écume alors ; on les garnit, puis on les laisse cuire très doucement et couverts.

Si on se trouve en présence de légumes trop vieux, ou de qualité inférieure, on peut les tremper ; mais à la condition de ne les laisser que le temps strictement nécessaire pour les gonfler, soit 1 heure et demie ou 2 heures.

Le trempage prolongé pendant plusieurs heures détermine un commencement de germination ; les éléments constitutifs du légume s'altèrent, il perd beaucoup de sa valeur et peut même occasionner des indispositions.

Braisage des légumes. — Ces légumes sont préalablement blanchis, rafraîchis, parés, et ficelés par trois ensemble. Déposés en casserole bardée, foncée comme pour Braisage, et recouverts de bardes. Après avoir été mis à suer, à casserole couverte, les légumes sont mouillés à couvert de fonds blanc et cuits doucement. Après cuisson, ils sont égouttés, déficelés, parés selon la forme qui leur convient, et tenus au chaud dans un sautoir avec le fonds dégraissé et réduit, s'ils doivent être servis immédiatement. — S'ils sont apprêtés à l'avance, on les débarrasse en plats ou terrines spéciaux, avec leur cuisson passée dessus, bouillante, sans être dégraissée ; et ils sont tenus en réserve, couverts d'un papier.

Sauces des légumes braisés. — Est le fonds de braisage réduit et bien dégraissé ; complété en certains cas par une addition de glace de viande et, en d'autres, par une petite quantité de demi-glace, filet de citron et beurre.

Liaison des Légumes verts au beurre. — Ils doivent être égouttés à fond. On ajoute alors l'assaisonnement qu'ils comportent, le beurre, et la liaison se fait en sautant le légume. Le beurre de liaison d'un légume doit toujours être ajouté *hors du feu* pour conserver sa saveur intégrale.

Liaison des Légumes à la crème. — Les légumes destinés à être traités de cette façon doivent être tenus un peu fermes. Les

égoutter à fond et les mettre en casserole avec assez de crème fraîche bouillante pour les baigner sans cependant les couvrir. — Laisser finir de cuire en vannant de temps en temps. La crème étant presque entièrement réduite, compléter avec beurre, et filet de jus de citron. — La liaison peut être légèrement augmentée au besoin par une addition de sauce crème.

Crèmes et Purées de légumes. — Les *purées* de légumes secs et de farineux s'obtiennent en passant ces légumes au tamis; en les desséchant ensuite sur le feu avec un morceau de beurre, et en les mettant à point avec lait ou crème.

Les purées de légumes aqueux, comme haricots verts, choux-fleurs, etc., doivent s'additionner d'une certaine quantité de purée de pommes (le tiers ou le quart) pour la liaison.

Les *crèmes* de légumes s'obtiennent en remplaçant, pour la liaison, la purée de pommes par une béchamel succulente et serrée.

Artichauts.

Barigoule. — Parer les artichauts, et rogner correctement les feuilles extérieures. Retirer soigneusement le foin du milieu; assaisonner l'intérieur et les farcir d'un appareil de duxelles contenant le quart de son poids de lard râpé et autant de beurre frais. Barder les artichauts; les ficeler, puis les marquer en cuisson sur un fonds de braise au vin blanc. Les braiser en les tenant bien cuits. Dégraisser et passer le fonds, et le lier d'un peu de bonne demi-glace. Ranger les artichauts sur un plat avec la sauce dessus et au fond du plat.

Boulangère. — Choisir des artichauts moyens bien tendres; les vider de leur foin et les farcir avec une chair à saucisses bien relevée; les envelopper ensuite dans une abaisse de pâte à pain ou de pâte à pâté, et les cuire au four pendant environ 1 heure.

Cavour. — Tourner de forme ovoïde des petits artichauts de Provence, bien tendres. Les cuire au bouillon blanc; les égoutter et les presser pour en exprimer toute l'humidité; les rouler dans du beurre fondu puis dans du fromage râpé (gruyère et parmesan); les ranger en couronne sur un plat à gratin et les colorer à four chaud. Sauter au beurre 1 œuf dur haché par 6 artichauts; quand le beurre est bien mousseux, ajouter un peu d'essence d'anchois et de persil haché, et verser sur les artichauts.

Clamart (Cœurs d'artichauts à la). — Les choisir très tendres, les tourner; les marquer dans une cocotte beurrée avec petits pois frais écossés, carottes nouvelles tournées, et un fort bouquet garni. Mouiller d'un verre d'eau, saler légèrement, et cuire à l'étuvée. Retirer le bouquet, lier au besoin avec un peu de beurre manié, et servir tels quels.

Maraîchère (Cœurs d'artichauts à la). — 12 artichauts très tendres. Les tourner et les blanchir à l'eau acidulée. Passer légèrement à l'huile, dans une cocotte en terre, 60 grammes d'oignon haché, un blanc de poireau émincé, 2 tomates pelées, épépinées, concassées et 1 pointe d'ail. Ranger les artichauts sur ces aromates en les intercalant avec des petites pommes nouvelles de la grosseur et de la forme des artichauts ; assaisonner avec sel et poivre, mouiller d'un verre de vin blanc; couvrir avec des feuilles d'oseille et d'épinard ciselées, en quantités égales. Cuire, à l'étuvée, la cocotte hermétiquement fermée. Servir tel que.

Sauces diverses. — (Hollandaise, Mousseline, etc.) — Pour ces préparations les artichauts sont simplement parés, ficelés et cuits à l'eau salée. Les artichauts cuits ainsi et refroidis, privés de leur foin, se servent à l'huile, à la vinaigrette, etc.

Stanley. — Tourner 20 petits artichauts bien tendres ou autant de fonds ; les marquer dans une sauteuse grassement beurrée, sur un lit composé de 2 gros oignons émincés et blanchis, et 150 grammes de jambon cru en tranches. Couvrir la sauteuse, faire suer un instant, mouiller d'un verre de vin blanc ; le réduire, puis mouiller à hauteur avec une béchamel claire. Cuire les artichauts ; les dresser en légumier ; réduire la sauce et la mettre à point avec 2 décilitres et demi de crème ; la passer à l'étamine avec pression, et la beurrer grassement. En saucer les artichauts, et saupoudrer la surface de ceux-ci d'un salpicon de jambon cuit.

Cromesquis et Croquettes. — On emploie seulement les fonds pour ces préparations en procédant comme pour les autres Cromesquis et Croquettes (Voir au chapitre des *Hors-d'Œuvre*.)

Beignets d'Artichauts à la Colbert. — Farcir 20 petits fonds d'artichauts d'égale grosseur avec une farce à gratin additionnée de duxelles sèche; les assembler 2 par 2, farce contre farce, et les maintenir ainsi soudés avec une brochette de bois. Les tremper à la pâte à frire et les frire de belle couleur. Retirer la brochette, dresser sur serviette avec citron et persil frit, et sauce Colbert à part.

Croûte aux Fonds d'Artichauts. — Émincer les fonds à cru, les cuire à moitié dans un blanc, puis terminer la cuisson en les étuvant avec de la crème dans un sautoir bien beurré ; assaisonner de sel, poivre et pointe de muscade. Après cuisson, réduire la crème, la monter au beurre, et dresser comme il est indiqué aux « Croûtes aux Champignons. »

Cussy (Fonds d'artichauts à la). — Cuire selon la règle 12 petits fonds d'artichaut tournés ; les égoutter, les farcir en dôme d'une purée serrée composée de moitié foie gras et moitié truffes. Les tremper dans une sauce Villeroy, les refroidir, parer l'excès de sauce; puis paner les fonds à l'anglaise et les frire. Dresser sur serviette avec persil frit. — Sauce madère corsée à part.

Farcis (Fonds d'artichaut). — Les fonds sont tournés, cuits un peu fermes, égouttés, puis farcis de l'une ou l'autre des duxelles indiquées au chapitre des Appareils et Garnitures. Pochés ou gratinés ensuite, et saucés d'une sauce madère.

Florentine (Fonds d'artichauts à la). – Faire revenir à l'huile avec oignon haché, des épinards blanchis et hachés. Ajouter pointe d'ail, un peu de purée d'anchois, poivre et sel, une cuillerée de velouté; cuire 10 minutes et, avec cet appareil, farcir des fonds d'artichauts. Les ranger sur plats, saucer Mornay, saupoudrer de gruyère en petits dés, et glacer. Arroser en les envoyant avec beurre d'anchois fondu.

Sautés (Fonds d'artichauts). — Les fonds tournés et parés sont émincés et sautés au beurre à cru, assaisonnés de sel et poivre et saupoudrés de fines herbes.

Diétrich (Quartiers d'artichauts à la). — Tourner et parer 12 artichauts blancs de Provence; les couper en 4 et retirer le foin au besoin. Les blanchir sobrement; les égoutter, puis les faire revenir au beurre avec 1 oignon haché. Mouiller à hauteur avec velouté léger, cuisson de champignons, et cuire doucement. Dresser les artichauts au centre d'une bordure de rizotto aux truffes du Piémont; réduire la sauce, la mettre à point avec un peu de crème, la passer à l'étamine, et saucer sur les artichauts.

Italienne (Quartiers d'artichauts à l'). — Tourner et parer 12 artichauts; les couper en 4; retirer le foin et parer les quartiers en les frottant de citron; les blanchir puis les marquer sur un fonds de braise. Les faire suer, mouiller au vin blanc, réduire puis

mouiller à moitié avec estouffade, et braiser à fond. Dresser en légumier; dégraisser le fonds, le réduire, et l'ajouter à une sauce Italienne assez serrée. Monter au beurre, et saucer sur les quartiers.

Lyonnaise (Quartiers d'artichauts à la). — Les quartiers préparés et blanchis comme ci-dessus; braisés sur une couche d'oignons ciselés et passés au beurre, avec vin blanc et estouffade. La sauce est ensuite réduite, beurrée, et versée sur les quartiers d'artichauts. Semis de persil haché.

Paysanne (Quartiers d'artichauts à la). — Les quartiers, parés et légèrement blanchis sont revenus au beurre avec, par artichaut, 25 grammes de lard de poitrine en dés, 3 petits oignons glacés, et 3 petites pommes Château. Mouiller à hauteur avec du bouillon; ajouter sel, poivre, bouquet garni, et cuire rapidement pour faire évaporer tout le mouillement. Ces artichauts se préparent de préférence dans une cocotte en terre, et se servent dans l'ustensile même.

Asperges.

Il y a quatre variétés principales d'asperges qui sont : celle d'Argenteuil, type de l'asperge française; l'asperge verte; l'asperge violette de Gênes, type de l'asperge italienne, très fine, mais un peu âcre; et l'asperge blanche de Belgique, qui est très fine aussi, mais supporte difficilement le transport. Les asperges doivent être employées fraîchement récoltées, *pelées* avec soin et non pas seulement ratissées; puis lavées, bottelées et cuites à l'eau bouillante salée. Se dressent sur grille ou serviette.

Blanches à la Flamande. — Selon la mode flamande, elles se servent avec un demi-œuf dur chaud par personne, et beurre fondu. Le jaune de l'œuf broyé et assaisonné est monté au beurre dans l'assiette par le convive lui-même. S'envoie également à part en saucière.

Froides. — Dressées sur serviette avec bouquet de persil. S'accompagnent de sauce: mayonnaise, gribiche, vinaigrette, etc.

Gratin (au). — (Voir *Mornay*.)

Milanaise (à la). — Égouttées soigneusement de la cuisson. Sont dressées sur plat long beurré saupoudré de parmesan râpé, par lits, et en saupoudrant les pointes de parmesan. Juste au mo-

ment de servir, arroser la partie fromagée avec un abondant beurre noisette.

Mornay (à la). — Procéder comme ci-dessus pour le dressage en remplaçant le fromage par de la sauce Mornay. Envelopper le bottillon d'asperges aux deux tiers avec bande de papier beurré. Couvrir la partie laissée à nu (pointes) avec de la Mornay ; saupoudrer de parmesan râpé, et glacer vivement à la salamandre. Enlever le papier, et servir aussitôt.

Polonaise (à la). — Égouttées à fond, et dressées sur plat long. Saupoudrer les têtes de jaune d'œuf dur et persil hachés mélangés. Couvrir, juste au moment, de beurre noisette additionné de 20 grammes de mie de pain fine et fraîche par 100 grammes de beurre.

Pointes (d'). — Sont principalement usitées comme garniture, mais se servent aussi comme légumes. Les sommités sont réunies en bottillons, et le reste de la partie tendre est divisé en petits tronçons grosseur d'un pois. Cuisson à l'eau salée. Égoutter, lier au beurre, et dresser en timbale avec petits croissants en feuilletage à blanc. Se dressent plus communément en croûtes de bouchées, tartelettes, etc., avec, sur chacune, un petit bouquet de sommités.

Pointes (d') **à la Crème.** — Leur liaison se fait comme il est indiqué aux opérations préliminaires.

Sauces diverses. — HOLLANDAISE, BEURRE FONDU, MALTAISE, etc.

Aubergines.

Crème (à la). — Aubergines très fermes, pelées, émincées en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur, et dégorgées au sel pendant 1 heure. Éponger à fond, cuire doucement au beurre et à couvert, et lier d'une sauce crème.

Égyptienne (à l'). — Fendues en deux sur la longueur, cernées, ciselées et frites. Retirer la chair de l'intérieur, la hacher et l'additionner d'un peu d'oignon haché passé à l'huile. Mélanger à cet appareil même quantité de viande maigre crue de mouton hachée qu'il y a de chair d'aubergine, et en remplir les écorces rangées sur plat à gratin. Arroser d'huile, et cuire au four pendant 15 à 20 minutes. Au moment de servir, dresser sur les aubergines des tranches de tomates sautées à l'huile, et saupoudrer de persil haché.

Frites. — Se détaillent en rondelles minces qui sont assaisonnées, farinées, et se font frire à l'huile très chaude. Dresser sur serviette, et servir immédiatement pour éviter le ramollissement. On peut également les fariner et les paner à l'anglaise pour les frire.

Gratin (au). — Apprêter les aubergines comme il est dit « à l'Égyptienne », en remplaçant la viande de mouton par même quantité de duxelles sèche. Saupoudrer de chapelure, arroser d'huile, et gratiner. Cordon de demi-glace autour.

Provençale (à la). — Procéder comme pour Gratin, en remplaçant la duxelles par de la tomate sautée avec pointe d'ail broyé. Gratiner de même, et cordon de sauce tomates autour.

Soufflé (d'). — Partagées en deux, frites et vidées. Ajouter la chair, hachée finement, à même quantité de béchamel serrée additionnée de parmesan râpé, et compléter avec 2 blancs d'œufs en neige bien ferme. Garnir avec cet appareil les écorces rangées sur plat beurré, et cuire à four doux comme un soufflé ordinaire.

Turque (à la). — Pelées et divisées en 6 tranches sur la longueur. Fariner et frire ces tranches à l'huile. Les réunir par deux en les soudant avec un appareil bien ferme composé de jaunes d'œufs et fromage frais râpé. Tremper en pâte à frire légère ; frire à l'huile bien chaude, et dresser sur serviette avec persil frit. Ces aubergines peuvent également être panées à l'anglaise.

Cardons.

Traitement : Supprimer les feuilles du tour, détacher les feuilles blanches, et les diviser en tronçons de 6 à 8 centimètres de long. Peler ces tronçons, les frotter de citron, et les jeter au fur et à mesure dans de l'eau acidulée. Traiter de même le cœur après en avoir enlevé les parties ligneuses. Cuire le tout dans un *Blanc*, avec 500 grammes de graisse de veau hachée répandue à la surface pour empêcher la pénétration de l'air, et pendant 1 heure et demie environ.

Jus (au). — Dressés en timbale, et saucés d'un succulent fonds de veau lié à l'arrow-root.

Moelle (à la). — Dressés en pyramide sur plat rond, et nappés d'une sauce moelle. Entourer de toutes petites bouchées feuilletées

garnies de moelle pochée en dés. — Ou bien : dresser en timbale, avec le cœur divisé en rondelles et lames de moelle pochée, disposer dessus en couronne, et couvrir avec la sauce.

Sauces diverses. — DEMI-GLACE, CRÈME, HOLLANDAISE, ITALIENNE, MOUSSELINE, etc.

Carottes.

Crème (à la). — Carottes glacées, couvertes de crème bouillante. Réduire celle ci, beurrer et dresser en timbale.

Glacées. — Les carottes nouvelles ne se blanchissent pas. Elles sont tournées entières ou fractionnées selon leur grosseur, marquées en cuisson avec eau (à couvert) ; 16 grammes de sel, 25 grammes de sucre et 50 grammes de beurre au litre de mouillement. Cuire jusqu'à évaporation presque complète, pour obtenir une réduction sirupeuse, dans laquelle sont sautées les carottes, de façon à les enrober d'une couche brillante. Quelle que soit la destination des carottes, elles doivent être d'abord apprêtées par ce procédé. Les vieilles carottes doivent être blanchies à fond, après avoir été tournées en olives.

Jus (au). — L'apprêt ci-dessus, additionné de jus succulent, provenant d'un braisé de veau.

Marianne (à la). — Carottes nouvelles en grosse julienne, cuites au beurre, additionnées de moitié de leur poids de mousserons sautés au beurre. Rouler le tout dans un beurre maître-d'hôtel additionné de glace de viande, et dresser en timbale.

Purée (de). — Émincées et cuites à l'eau légèrement salée avec sucre, beurre et le quart de leur poids de riz. Égoutter, passer au tamis fin, dessécher la purée à feu vif avec un morceau de beurre. Mettre ensuite la purée à consistance voulue en y ajoutant lait ou consommé. Dresser en timbale avec croûtons en dents de loup frits. Est usitée souvent comme garniture de pièces de veau braisées.

Vichy (à la). — Émincées, et fortement blanchies si elles sont vieilles. Traiter comme les carottes glacées, en ajoutant 12 grammes de sel de Vichy, ou faire le mouillement à l'eau de Vichy. Dresser en timbale avec persil haché.

Céleri.

Les céleris pour braiser doivent être sans filandres, blancs, et bien tendres. Les rogner de façon à leur laisser 20 centimètres de long. Enlever les feuilles vertes, parer la racine, laver, blanchir pendant un quart d'heure et rafraîchir. — Les braiser ensuite selon le procédé indiqué aux « Opérations préliminaires ; » diviser chaque pied en deux ou trois après cuisson, et replier chaque partie en deux pour servir.

Frits. — Branches de céleri braisé entier, divisées en tronçons de 4 centimètres de long. Tremper en pâte à frire légère, faire frire au moment, et dresser sur serviette.

Méthodes diverses. — Se sert avec sauces : Demi-glace, Italienne, Au Jus, Sauce Moelle.

Parmesan (au). — Dresser les céleris braisés en plat carré. Les couvrir d'une demi-glace serrée, réduite avec le fonds de braisage ; saupoudrer de parmesan râpé, ajouter quelques petits morceaux de beurre, et glacer à la salamandre.

Purée (de). — Parer, laver, et émincer la quantité nécessaire de blancs de céleri. Les blanchir pendant quelques minutes, égoutter, et les cuire au four avec moitié de leur volume de béchamel serrée. Passer à l'étamine, assurer l'assaisonnement, et beurrer grassement.

Nota. — On peut également les braiser à la crème, et les lier avec moitié de leur poids de pulpe de pommes de terre cuites à l'anglaise, et passées au tamis.

Céleri-Rave.

Italienne (à l'). — Peler fortement ; le diviser en tranches de 1 centimètre et demi d'épaisseur et parer correctement. Cuire aux trois quarts à l'eau légèrement salée, et le finir dans une sauce à l'italienne. Dresser en timbale, et saupoudrer de persil haché.

Jus (au). — Procéder comme ci-dessus, et remplacer la sauce italienne par un jus lié. Dresser en timbale et servir tel, sans persil.

Purée (de). — Cuire à l'eau salée le céleri pelé et coupé

en quartiers. Passer au tamis avec le tiers de son poids de pommes de terre cuites à part. Dessécher la purée avec un morceau de beurre, et la ramener à consistance normale en y ajoutant du lait. Beurrer grassement.

Cèpes.

Les cèpes qui ne sont pas ouverts, ou à peine, ne se blanchissent pas. Ceux qui sont complètement ouverts doivent être lavés, épongés, et ensuite grillés ou étuvés au beurre.

Bordelaise (à la). — Escalopés, assaisonnés et rissolés à l'huile très chaude. Ajouter, presque au dernier moment, la valeur de 25 grammes de queues réservées hachées, 1 cuillerée à café d'échalote hachée par 250 grammes de cèpes, et sauter le tout ensemble. Dresser en timbale avec filet de jus de citron et persil haché.

Crème (à la). — Étuvés au beurre, égouttés, mouillés de crème bouillante, et étuvés de nouveau jusqu'à complète réduction de celle-ci. Compléter avec un peu de crème claire au moment de servir.

Provençale (à la). — Opérer comme pour « cèpes à la bordelaise » en remplacant l'échalote par de l'oignon haché, et pointe d'ail broyé. En timbale avec filet de jus de citron, et persil haché.

Cerfeuil tubéreux.

Excellent légume auquel conviennent les différents apprêts de la carotte. Sa purée, traitée avec de la semoule au lieu de riz, se dénomme Purée a la Chevreuse.

Champignons.

On ne désigne sous ce nom, en cuisine, que le champignon dit « de couche », et le champignon de prairie dont il est fait un très grand usage en Angleterre. Les autres sont indiqués sous leurs noms propres.

Crème (à la). — Lavés, émincés à cru, et cuits à couvert pendant 3 à 4 minutes avec beurre, filet de jus de citron, sel et poivre. Lier au moment avec quelques cuillerées de sauce crème et dresser en timbale.

Croûte (aux). — Garniture de petits champignons étuvés au beurre avec filet de jus de citron, ajoutés à une sauce allemande fine additionnée de leur cuisson réduite. Dresser en croûtes prises sur pain rond coupé sur l'épaisseur, enduites intérieurement de beurre et séchées au four. Pour service de 10 personnes : la garniture dressée en croustade à blanc cuite dans un cercle à flan, avec couronne de petits croissants en feuilletage cuits à blanc, disposée dessus.

Farcis. — Champignons moyens, débarrassés des pédoncules, assaisonnés de sel fin, arrosés d'un filet d'huile, et passés au four pendant 5 minutes. Garnir la cavité d'une duxelles serrée, additionnée facultativement d'un quart de mie de pain fraîche, et en la dressant en dôme. Chapelurer la surface, arroser d'un filet d'huile ou de beurre fondu, et faire gratiner.

Fines Herbes (aux). — Laver, émincer, assaisonner, et sauter les champignons au beurre, à la poèle et à feu vif. Saupoudrer de persil haché au moment de dresser.

Garnitures (pour). — Tournés ou cannelés. — Cuisson pour 1 kilo : 1 décilitre d'eau, 8 grammes de sel, 60 grammes de beurre, le jus d'un citron et demi. Mettre en ébullition, jeter les champignons dedans, couvrir et donner 3 minutes de cuisson.

Grillés. — Gros champignons de couche ou de prairie. Les laver vivement, éponger, assaisonner, et les griller après les avoir bien enduits d'huile. Dresser et garnir la cavité de beurre maître d'hôtel.

Grillés à la Bourguignonne. — Apprêter comme ci-dessus et griller aux trois quarts. Ranger sur plat, garnir de beurre d'escargots, et passer au four pendant 5 minutes.

Purée (de). — 1 kilo de champignons lavés, épongés, épluchés, passés à cru au tamis fin. Réunir la purée dans un sautoir avec 3 décilitres de béchamel serrée et 1 décilitre de crème. Assaisonner, réduire en plein feu, et monter avec 100 grammes de beurre.

Chayottes.

Ce légume, dont l'usage commence à se répandre, arrive à maturité après les concombres et avant les courgettes. Indépendamment de ses emplois en garnitures, il peut recevoir les différents apprêts des concombres et des courgettes.

Chicorée.

Il y a deux sortes de chicorées à cuire : la frisée et la flamande, appelée « Endive » en Belgique, tandis que l'Endive y est appelée « Chicorée de Bruxelles. »

Crème (à la). — La chicorée blanchie à grande eau pendant 10 minutes, est rafraîchie, pressée et hachée. Lier avec 150 grammes de roux au kilo, mouiller de trois quarts de litre de consommé, assaisonner de sel et pointe de sucre, et braiser pendant 1 heure et demie à couvert. — Changer de casserole en sortant du four, et la monter à la crème et au beurre en la travaillant.

Flamande (à la). — Coupée de 4 à 5 centimètres de longueur. Blanchir, braiser, et finir à la crème et au beurre.

Pain (de). — Braisée comme il est indiqué à « Crème, » et liée à raison de 8 œufs au kilo de chicorée. Verser en moule uni beurré et pocher au bain. — Masquer d'une sauce crème

Purée (de). — La chicorée braisée passée au tamis, et finie avec beurre, et un tiers de son volume de purée de pommes à la crème.

Choux.

Choucroute. — Se fait avec le chou blanc. Tremper quelques heures si elle est vieille ; égoutter, bien démêler, et assaisonner. Déposer en braisière foncée de bardes ; garnir de 3 carottes en quartiers, 3 oignons piqués, bouquet garni, 100 grammes de baies de genièvre en sachet, pour 5 kilos de choucroute. Ajouter 500 grammes de lard de poitrine, 200 grammes de graisse d'oie ou de saindoux, et 2 décilitres de vin blanc au kilo. Finir de mouiller avec bouillon blanc, juste à hauteur de la choucroute. Couvrir de bardes, papier beurré, couvercle, et cuire au four pendant 5 heures. Retirer le lard aussitôt qu'il est cuit.

Choucroute garnie. — En timbale, avec minces lames de jambon chaud, saucisses de Francfort ou de Strasbourg et rectangles de lard.

Choux de Bruxelles.

Anglaise (à l'). — (Voir *Opérations préliminaires.*)

Bonne Femme (à la). — Blanchis aux trois quarts, égouttés à fond sans être rafraîchis, et mis en sauteuse avec beurre (250 grammes à la livre). Braiser au four pendant 10 minutes, et dresser en timbale.

Purée (de). — Étuvés comme pour « Bonne Femme, » passés au tamis fin, et la purée additionnée d'un tiers de purée de pommes de terre.

Sautés. — Jetés à la poêle au beurre chaud, et sautés jusqu'à rissolage. En timbale avec persil haché.

Choux-Fleurs et Brocolis.

Sont cuits à l'eau salée, soit entiers, soit divisés en petits bouquets. L'apprêt à la Milanaise est celui qui convient le mieux au Brocolis. Le chou-fleur à l'anglaise se sert entier, avec ses feuilles vertes conservées autour.

Crème (à la). — Cuit aux trois quarts et fini en sauce crème. Dresser en timbale.

Fritot (de). — Bouquets bien égouttés, assaisonnés, saupoudrés de persil haché, et marinés 20 minutes avec huile et jus de citron. Tremper en pâte à frire ; frire au moment, et dresser sur serviette avec persil frit. — Sauce tomates à part.

Gratin (au). — Le fond du plat masqué de sauce Mornay. Dresser dessus le chou-fleur bien égoutté ; étuvé au beurre pendant quelques minutes, et reformé dans un bol. Dans ce cas, fourrer l'intérieur de quelques cuillerées de sauce. — Recouvrir entièrement de sauce Mornay ; saupoudrer de fromage râpé mélangé de chapelure ; arroser de beurre fondu, et gratiner.

Milanaise (à la). — Dresser sur plat beurré semé de fromage râpé. Saupoudrer également, la surface de fromage ajouter quelques parcelles de beurre, et faire gratiner à sec. Arroser de beurre noisette en servant.

Polonaise (à la). — Dresser sur plat beurré, après l'avoir bien

égoutté. Saupoudrer la surface de jaunes d'œufs durs et persil hachés. Arroser au moment de beurre noisette dans lequel on a fait frire de la mie de pain (20 grammes par 100 grammes beurre).

Purée (de) **à la Dubarry.** — 1 kilo de chou-fleur cuit, et passé au tamis, additionné d'un quart de purée de pommes de terre à la crème, tenue ferme, et de 60 grammes de beurre.

Sauces diverses. — Beurre fondu, Crème, Hollandaise, Mousseline.

Chou Marin (Seakale) et Chou de Mai.

Le chou marin, qui est plutôt une variété de céleri qu'un chou, peut s'apprêter comme les asperges. Après avoir été nettoyé et paré, il est rassemblé, ficelé par 4 pieds, et cuit à l'eau salée (1 demi-heure environ).

Le chou de mai, qui est très employé en Belgique, se traite comme les choux verts.

Choux rouges.

Flamande (à la). — Divisés en quartiers, et détaillés en julienne fine. Assaisonner de sel, poivre, muscade; asperger de vinaigre, et placer en casserole ou en cocotte en terre bien beurrée. Couvrir et cuire à feu doux. — Aux trois quarts de la cuisson, ajouter des pommes de reinette pelées, et coupées en quartiers (4 par chou moyen), et 1 cuillerée de cassonade ou de sucre en poudre. — Cuisson très lente du commencement à la fin, et sans mouillement.

Limousine (à la). — Chou rouge en julienne, assaisonné, cuit avec bouillon (très peu), graisse de rôti de porc, et marrons épluchés à cru et fragmentés (20 marrons pour un chou moyen).

Marinés pour Hors-d'Œuvre. — Détaillés en julienne fine. Saupoudrer de sel fin, et laisser macérer 2 jours, en remuant souvent. Égoutter, et mettre en pot avec gousses d'ail, poivre en grains et feuilles de laurier ; couvrir de vinaigre cru ou bouilli, et laisser mariner un jour ou deux. — Accompagne aussi le Bœuf bouilli.

Choux verts.

Anglaise (à l'). — Cuits à l'eau, ou au steam; pressés entre deux assiettes plates, pour extraire l'eau, et détaillés en tranches. Se servent comme légume et garniture.

Braisés. — Divisés en quartiers, blanchis, rafraîchis, bien égouttés et parés. Assaisonner, et marquer en casserole bardée avec 300 grammes de lard maigre, 1 carotte en quartiers, 1 oignon piqué, bouquet garni, 4 décilitres de bouillon, et 3 cuillerées de dégraissis de marmite par kilo de chou. Couvrir d'un papier beurré et braiser doucement pendant 2 heures.

Farci entier. — Chou moyen pommé, blanchi. Enlever le cœur, soulever les feuilles, et garnir d'un hachis de viande quelconque, cru ou cuit, condimenté d'oignon et de persil. Envelopper de bardes, ficeler, et braiser pendant 3 heures avec bouillon et dégraissis.

Pour servir, retirer les bardes, égoutter, masquer de quelques cuillerées de jus de braisage dégraissé, réduit et lié à la demi-glace.

Le reste de la sauce à part.

Nota. — Le hachis qui sert à farcir le chou gagne à être additionné d'un quart de son volume de riz pilaw.

Fassum. (*V. cuis. pro*) — Le chou blanchi comme ci-dessus, égoutté et rafraîchi. Enlever les feuilles du tour et les ranger sur un filet; hacher celles de l'intérieur avec 250 grammes de feuilles de poirée blanchies. Apprêter 800 grammes de chair à saucisses, 200 grammes de lard maigre en dés rissolé, 1 oignon haché revenu au beurre, 2 tomates concassées, pointe d'ail; 100 grammes de riz blanchi et 125 grammes de petits pois frais (dans la saison). Rassembler le tout sur les feuilles réservées, ramener les extrémités de celles-ci de façon à reformer le chou, fermer le filet, et cuire dans un pot-au-feu au mouton (ou dans un pot-au-feu ordinaire) pendant 3 heures et demie à 4 heures.

Garniture A. — Les choux blanchis, rafraîchis et égouttés. Réserver autant de grandes feuilles qu'il faut d'unités pour constituer l'enveloppe des choux, ou faire celle-ci en rapprochant plusieurs feuilles ensemble. Assaisonner le reste, en mettre une partie sur chaque enveloppe et fermer celle-ci en boule. Traiter comme le chou braisé.

Garniture B. — Les mêmes que ci-dessus, avec gros comme un œuf de pigeon de hachis fin au milieu.

Garniture C. — Les feuilles de choux blanchies comme ci-dessus, et étalées pour enveloppe. Garnir le centre de chacune de 1 cuillerée de riz pilaw, lié à la purée de foie gras. Fermer en petits paquets et braiser comme ci-dessus.

Concombres et Courgettes.

Crème (à la). — Tournés en olives, blanchis et étuvés aux trois quarts. Mouiller de crème bouillante, compléter la cuisson en réduisant la crème, et lier en dernier lieu avec un peu de béchamel.

Farcis. — Détaillés en tronçons de 4 centimètres d'épaisseur, pelés, blanchis, creusés en caisses, assaisonnés et étuvés au beurre aux trois quarts. Garnir le vide d'une farce crue de volaille, en la dressant légèrement en dôme. Finir la cuisson en pochant la farce.

Fermière (à la). — Apprêtés comme ci-dessus et farcis, à cru, d'une farce de porc additionnée d'oignons et de champignons crus hachés et pressés. Braiser en sautoir sur fonds d'aromates.

Glacés. — Tournés en gousses ; blanchis et traités comme les carottes glacées.

Nota. — Les courgettes pour farcir se coupent en deux dans le sens de la longueur.

Crosnes ou Stachys.

Beignets (de). — Nettoyer, passer au sel, et cuire à l'eau salée en les tenant un peu fermes. Bien égoutter, et les mélanger à une quantité relative de sauce allemande très réduite. Étaler sur plat et refroidir.

Prendre par cuillerées, tremper à la pâte à frire, et frire au moment. Dresser sur serviette avec persil frit.

Crème (à la). — Cuits aux trois quarts, et finis comme les autres légumes traités par ce mode.

Croquettes (de). — L'appareil à beignets ci-dessus divisé en parties du poids de 60 grammes et panées à l'anglaise.

Traiter comme toutes autres « Croquettes. »

Italienne (à l'). — Tenus un peu fermes de cuisson et finis dans une sauce italienne. Dresser en timbale avec persil haché.

Purée (de). — Cuits un peu fermes avec 200 grammes de pommes de terre au kilo. Passer au tamis, dessécher la purée, et la ramener à consistance voulue avec du lait. Beurrer hors du feu.

Velouté (au). — Cuits à point, bien égouttés, et liés d'un velouté à l'essence de champignons.

Endives.

Traitement. — Parer l'extrémité des feuilles et faire tremper 10 minutes à l'eau froide. Égoutter et mettre en cuisson bouillante (cuisson identique à celle des champignons), composée, pour 1 kilo d'endives, de : 2 décilitres d'eau, 50 grammes de beurre, 12 grammes de sel et un jus de citron. Temps de cuisson : 30 à 35 minutes.

Nota. — Les endives ainsi préparées sont très blanches. Dans aucun cas ce légume ne doit être blanchi.

Ardennaise (à l'). — Les endives parées et marquées en sautoir grassement beurré, avec eau et beurre dans les proportions ci-dessus (pas de citron). A mi-cuisson, ajouter 125 grammes de lard de poitrine en petits dés blanchi, et 100 grammes de maigre de jambon haché. Compléter la cuisson, dresser en timbale et finir la cuisson avec une noix de beurre.

Crème (à la). — Cuites comme il est indiqué au commencement, tenues un peu fermes, et finies comme les autres légumes à la crème.

Jus (au). — Cuites, bien égouttées, dressées en timbale en les repliant, et arrosées d'un excellent jus provenant d'un Braisé de veau.

Mornay (à la). — Cuites, égouttées et rangées sur plat long dont le fond est nappé de sauce Mornay. Recouvrir de même sauce, saupoudrer de fromage, arroser de beurre, et glacer.

Épinards.

Sont blanchis à l'eau bouillante salée, rafraîchis, pressés, et hachés ou passés au tamis. S'ils sont servis en feuilles, les égout-

ter sans les presser. Les épinards doivent, autant que possible, être apprêtés au moment.

Anglaise (à l'). — Blanchis en feuilles, égouttés et dressés sans être rafraîchis.

Beurre (au). — Hachés ou passés au tamis, et passés pendant 7 à 8 minutes dans 100 grammes de beurre noisette par 500 grammes d'épinards. — Assaisonnement de sel, poivre et muscade.

Crème (à la). — Desséchés au beurre et additionnés d'un quart de leur volume de sauce crème. Dresser en timbale et arroser la surface de crème chaude.

Gratin (au). — Épinards au beurre additionnés de 150 grammes de fromage râpé au kilo. Dresser, et saupoudrer la surface de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et gratiner.

Subrics (d'). — 500 grammes d'épinards desséchés au beurre ; additionnés, hors du feu, de 1 décilitre de béchamel serrée, demi-décilitre de crème épaisse, 1 œuf entier, 3 jaunes, assaisonnement. Dresser l'appareil par cuillerées dans une poêle contenant du beurre épuré, très chaud, et sans trop les serrer. Retourner à la palette ou à la fourchette au bout d'une minute, et assurer la coloration de l'autre côté. Dresser sur plat ou en timbale, et sauce crème à part.

Viroflay (à la). — Étaler sur serviette de grandes feuilles d'épinards blanchies, et garnir le centre de subrics dont l'appareil sera additionné de croûtons de pain en dés frits au beurre. Enfermer les subrics en repliant les feuilles, ranger sur plat beurré, couvrir de sauce Mornay, saupoudrer de fromage et glacer.

Fenouil tubéreux (*Fenucchi*).

S'apprête à la crème, au gratin, Mornay, etc., après avoir été cuit à l'eau salée.

Fèves.

Enlever la peau des fèves, et les cuire à l'eau bouillante salée additionnée d'un bouquet de sarriette. Après cuisson, les feuilles de la sarriette sont hachées et mélangées aux fèves.

S'apprêtent au beurre, à la crème, au velouté, en purée, etc.

Gombos.

Ce légume, qui est d'un emploi usuel dans les pays américains et orientaux, n'est encore que peu usité en Europe où, cependant, sa vulgarisation est certaine et prochaine. Il y en a deux variétés : le Gombo long, et le rond qui se dénomme aussi *bamia* ou *bamiès*.

Les formules données ci-dessous conviennent aux deux genres.

Crème (à la). — Parer les gombos, les blanchir à l'eau salée et les égoutter à fond. Les étuver ensuite au beurre pendant 10 minutes, et les lier au moment avec une sauce crème.

Étuvés. — Blanchir légèrement les gombos et les marquer en casserole à fond épais, avec oignon haché passé au beurre à blanc, rectangles de lard maigre fortement blanchi, assaisonnement et très peu d'eau. Cuire doucement. — Dresser les rectangles de lard en couronne sur le plat et les gombos au milieu.

Garniture (pour). — Blanchir les gombos aux deux tiers, et finir de les cuire dans le jus du Braisé qu'ils doivent accompagner. S'ils sont pour garniture de poulet sauté, les finir dans un jus de veau léger.

Janina (à la). — L'espèce employée ici est le *bamia*, qui doit être trempé 24 heures à l'avance s'il est sec. (Quand il est dans cet état, le bamia, qui est de la grosseur d'un haricot, est enfilé comme des morilles.) Pour 1 kilo de bamias : faire blondir 125 grammes d'oignons hachés dans de la graisse de queues de mouton, ajouter 4 tomates pelées, pressées et hachées, 250 grammes de chair de mouton en dés, et passer le tout ensemble pendant 7 à 8 minutes. Joindre les bamias bien égouttés, mouiller de très peu d'eau et cuire doucement. — Assaisonnement relevé, et se sert tel que.

Turque (à la). — La même espèce que ci-dessus. — Faire revenir à l'huile mouton en dés et oignons dans les mêmes proportions que pour « Janina » ; ajouter les bamias trempés et égouttés, mouiller de très peu d'eau et cuire doucement. Relever au cayenne au moment de servir.

Nota. — Ces préparations à base de bamia sont excessivement gélatineuses.

Houblon (*Jets de*).

La partie comestible se sépare de la partie ligneuse en cas-

sant les jets comme des pointes d'asperges. Les laver à plusieurs eaux, et les blanchir à l'eau salée avec jus de citron.

Se servent au beurre, à la crème, au velouté, etc. Lorsque les jets de houblon sont servis comme légume, ils sont invariablement accompagnés d'œufs pochés, dressés dessus, en couronne, et alternés de croûtons en crêtes frits au beurre.

Haricots blancs.

Beurre (au). — Cuits selon le procédé indiqué aux « Observations préliminaires. » Bien égouttés, assaisonnés, et liés avec 80 grammes de beurre au litre (cuits). Persil haché.

Bretonne (à la). — Bien égouttés et liés d'une sauce Bretonne (voir *Petites Sauces brunes.*)

Gratin (au). — Liés au jus de mouton gras; versés en plat beurré, et saupoudrés de chapelure. Ajouter parcelles de beurre, ou arroser de beurre fondu et gratiner.

Lyonnaise (à la). — Haricots au beurre additionnés de 125 grammes d'oignons finement émincés, et rissolés au beurre. Persil haché.

Purée (de) **Soissonnaise**. — La purée desséchée avec beurre et ramenée à consistance normale par addition de lait.

Haricots flageolets.

Verts ou secs, se traitent selon les modes indiqués. — Se préparent : au beurre, à la crème, à la *Bretonne*, à la *Lyonnaise* et en purée dite « *Purée Musard.* »

Haricots rouges.

Cuits à l'eau salée avec 150 grammes de lard maigre, demi-litre vin rouge, 1 carotte, 1 oignon piqué, et 1 bouquet garni par litre de haricots. Retirer le lard aussitôt cuit, le détailler en dés et le faire rissoler au beurre pour le remettre avec les haricots. — Liaison au beurre manié.

Haricots verts.

Crème et Lyonnaise. — Comme il est indiqué.

Maître d'Hôtel (à la). — Blanchis, égouttés, séchés, et liés au beurre avec persil haché.

Panachés. — Augmentés de même quantité de Flageolets. — S'apprêtent à la Crème ; Maître d'hôtel ; Tourangelle, etc.

Tourangelle (à la). — Haricots princesse légèrement blanchis, finis de cuire dans une quantité relative de béchamel. Beurrer au dernier moment, et dresser en timbale avec persil haché.

Laitues.

Braisées au jus. — Blanchies, rafraîchies, pressées, attachées par 2 ou 3, et traitées comme il est expliqué à l'article « Braisage des légumes ». Couper ensuite les laitues en deux, replier l'extrémité de chacune, et dresser sur plat en alternant de croûtons en cœurs frits (ou dresser simplement en timbale). Saucer avec le fonds réduit additionné de jus de veau lié.

Nota. — Les laitues peuvent également se farcir, d'après le procédé indiqué aux choux pour garnitures, « Formule C. »

Crème (à la). — La cuisson faite aux trois quarts par le blanchissage. Égoutter, rafraîchir, presser, et opérer ensuite selon la façon indiquée aux diverses formules de « Légumes à la Crème. »

Farcies. — Blanchies, rafraîchies, pressées et ouvertes par le milieu sans toucher le trognon. Garnir de farce fine additionnée de moitié duxelles sèche ; reformer, ficeler, et braiser comme les « Laitues au Jus. »

Moelle (à la). — Les laitues braisées, dressées en turban, en les alternant de croûtons en cœurs. Disposer dessus une couronne de larges lames de moelle pochée, et saucer d'un jus lié légèrement beurré.

Lentilles.

Cuisson comme pour tout légume sec. — Se servent : au Beurre, au Lard, a la Lyonnaise, a la Bretonne, et en Purée, qui est dénommée *Purée Esaü*.

Maïs.

Se cuit à l'eau salée ou à la vapeur en y laissant les feuilles adhérentes. Après cuisson, ces feuilles sont rabattues de façon à

dégager l'épi et tordues en tiges. Dans ce cas, le maïs est considéré comme accompagnement.

S'il doit être servi comme légume, soit au beurre, à la crème, ou à la grecque, l'épi est égrené au couteau.

S'il est grillé, l'épi est mis au four sur une grille et, quand les grains sont bien renflés et dorés, ils sont détachés et dressés sur serviette.

Marrons.

Inciser l'écorce sur le côté bombé, et les mettre au four pendant 7 à 8 minutes dans une plaque contenant un peu d'eau. Ou bien : les tremper pendant quelques minutes dans une friture bien chaude et les décortiquer pendant qu'ils sont brûlants.

Étuvés. — Aussitôt décortiqués les marquer en cuisson avec consommé blanc et branche de céleri. S'ils sont apprêtés pour oies ou dindes farcies, les tenir un peu fermes.

Glacés. — Les choisir très gros et les décortiquer de préférence à la friture. Les ranger en sautoir beurré, et les cuire avec fonds de veau corsé. Aux trois quarts de la cuisson, réduire le mouillement et les rouler dans la glace qui en résulte, pour les enrober d'une enveloppe brillante. — Servent principalement pour garnitures.

Purée (de). — Cuire les marrons avec consommé blanc et branche de céleri. Passer au tamis et traiter la purée comme celles indiquées ci-dessus.

Morilles.

Le champignon du Renouveau est celui que, entre tous, préfèrent les amateurs. Il y a deux espèces de morilles : la blonde et la brune, et le débat qui s'est élevé au sujet de leur valeur respective n'est pas encore tranché. Il pourrait l'être en convenant que les deux genres sont excellents.

Préparation : Sans nous soucier de l'opinion des amateurs qui déclarent que c'est une hérésie de laver les morilles, nous conseillons de le faire, et très attentivement, en ayant soin de bien

écarter les alvéoles pour que l'eau en chasse les grains de sable. Il est même prudent de faire ce lavage à plusieurs eaux.

Cuisson : Égoutter les morilles, les fractionner si leur grosseur l'exige, et les mettre en casserole avec 50 grammes de beurre, un jus de citron, pincée de sel et prise de poivre à la livre de morilles. Faire partir, et étuver ensuite pendant 10 à 12 minutes. — Ne pas oublier que l'eau de végétation qu'elles rendent doit toujours être réduite et *ajoutée* à leur sauce d'accompagnement.

Andalouse (à l'). — Les morilles lavées à plusieurs eaux et coupées en 2 ou 4 selon grosseur. Pour 500 grammes de morilles, faire revenir à l'huile 150 grammes de jambon cru en dés; égoutter, faire revenir les morilles à la place et ajouter 2 cuillerées d'oignon haché. Retirer l'huile, mouiller de 1 décilitre de Xérès, réduire de moitié, et compléter avec 1 décilitre de jus de veau, 1 demi-décilitre de cuisson de champignons et 1 cuillerée d'espagnole. Laisser mijoter pendant 25 minutes, finir avec un tout petit piment coupé en julienne fine, et dresser en timbale ou en croûte frite à l'huile.

Crème (à la). — Procédé indiqué à l'art. *Champignons.*

Croûte (aux). — Procédé indiqué à l'art. *Champignons.*

Farcies à la Forestière. — Grosses morilles bien nettoyées. Supprimer les queues et en faire une duxelles, laquelle sera additionnée de moitié chair à saucisses fine. Fendre le chapeau des morilles et les remplir de cette farce ; ranger sur plat beurré, côté ouvert en dessous; saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu et passer au four pendant 20 minutes.

Omelette (aux). — (Voir *Omelette forestière.*)

Poulette (à la). — Les morilles traitées comme il est dit, ajoutées dans une sauce poulette additionnée de la cuisson réduite. — Dresser en timbale avec pincée de persil haché dessus.

Sautées. — Bien lavées, épongées à fond et fractionnées. Assaisonner de sel et poivre, et les sauter au beurre à la poêle, et à feu assez vif. Dresser en timbale avec jus de citron exprimé dessus, et pincée de persil haché.

Timbale (de) **à la Châtelaine.** — 1 kilo de morilles. Réserver 8 des plus grosses pour farcir et 100 grammes de queues

pour duxelles. Cuire le reste comme des champignons et bien les égoutter pour les ajouter à 4 décilitres de béchamel réduite. Beurrer un moule uni à bords bas, décorer aux truffes et le tapisser dans le fond et sur les parois d'une couche assez épaisse de godiveau à la crème additionnée de champignons et truffes hachés. Garnir avec le ragoût de morilles, recouvrir de godiveau et pocher au bain-marie pendant 50 à 55 minutes. Dresser, et entourer avec les morilles réservées, coupées en deux, farcies avec la duxelles apprêtée additionnée de persil, de 2 jaunes d'œufs durs hachés, et gratinées.

Villeneuve (à la). — Cuire les morilles comme il est indiqué à la Notice, et les égoutter. Réduire la cuisson aux trois quarts, l'additionner de deux cuillerées de crème très épaisse et 25 grammes de beurre à la livre de morilles. Chauffer ; sauter celles-ci dans la crème, et dresser au milieu d'une bande de feuilletage cuite à blanc (bande de tourte), et posée sur le plat. Ou, dresser en légumier, et entourer de croissants dentelés en feuilletage, cuits à blanc.

Mousserons.

Il y en a deux espèces : celui de printemps et celui d'automne. Leur apprêt est le même que celui des autres champignons.

Navets.

Se glacent comme les carottes, ou se sautent à la poêle à cru, en les saupoudrant d'un peu de sucre, s'ils sont pour garniture de caneton ou de mouton. Comme légume, les navets se servent glacés ; à la crème, ou en purée qui est dénommée *Purée Freneuse*.

Oignons.

Farcis. — Oignons moyens coupés aux trois quarts de la hauteur du côté de la pousse. Blanchir fortement à l'eau salée ; les vider en laissant une épaisseur de 1 centimètre et mélanger la chair retirée et hachée à même quantité de duxelles à gratin.

Farcir, braiser, et gratiner au dernier moment. — Cordon de demi-glace autour.

Frits. — Émincés en rondelles de 1 demi-centimètre d'épaisseur. Détacher les anneaux, fariner et frire, à l'huile de préférence. Égoutter et saler. — Sont plutôt usités comme accompagnement.

Glacés. — Pour préparations à blanc : tout petits oignons marqués en cuisson avec consommé et beurre, et roulés dans la cuisson réduite à glace.

Pour préparations à brun : cuits très doucement au beurre avec pincée de sucre en poudre, de façon à ce que la cuisson et la coloration marchent de pair.

Purée (d'). — Ou *Purée Soubise*. (Voir chapitre des *Sauces*.)

Oseille.

L'oseille épluchée et lavée est fondue avec 1 demi-litre d'eau pour 1 kilo. Égoutter sur un tamis ; l'ajouter à un roux composé de 60 grammes de beurre et 30 grammes de farine. Bien mélanger et ajouter trois quarts de litre de consommé, sel et pointe de sucre. Braiser au four pendant 2 heures. Passer au tamis, lier avec 6 jaunes d'œufs ou 3 œufs entiers battus et passés au chinois, et ajouter 1 décilitre de crème et 150 grammes de beurre. Dresser en timbale et arroser de jus de veau corsé.

Oxalis.

Se cuisent à l'eau bouillante salée et s'apprêtent : a la Crème, Farcis, au Gratin, et en Purée dénommée : *Purée Brésilienne*.

Petits Pois.

Anglaise (à l'). — Blanchis vivement à l'eau bouillante, égouttés et dressés en timbale. Beurre à part.

Beurre (au). — Blanchis, égouttés, sautés à feu vif pour réduire l'humidité, et liés au beurre hors du feu. Pointe de sucre.

Bonne Femme (à la). — 1 litre de pois frais, 12 petits oignons nouveaux, 125 grammes de lard de poitrine en dés. — Faire rissoler au beurre oignons et lard blanchi, égoutter ; ajouter 15 grammes de farine, cuire un instant, mouiller de 3 décilitres de bouillon et mettre en ébullition. Ajouter pois, oignons et lard, bouquet de persil et cerfeuil, et cuire en réduisant de moitié.

Flamande (à la). — Marquer en cuisson, comme pour glacer, 250 grammes de carottes nouvelles. Ajouter à mi-cuisson 250 gr. de pois fraîchement écossés; finir de cuire, et beurrer hors du feu.

Française (à la). — 1 litre de pois fraîchement écossés, bouquet comprenant une demi-laitue, persil et cerfeuil, 12 petits oignons, 100 grammes de beurre, 8 grammes de sel, et 20 grammes de sucre. Manier le tout ensemble et tenir au frais jusqu'au moment de la mise en marche. Ajouter 1 demi-décilitre d'eau, cuire doucement, et lier au beurre au moment de servir.

Nota. — La laitue peut être ajoutée ciselée à cru, mais comme il y a à tenir compte des goûts, mieux vaut l'ajouter entière, et la mélanger ensuite aux petits pois si elle est demandée.

Laitues (aux). — Les petits pois apprêtés au beurre ou à la Française. Dresser dessus, en croix ou en couronne, des demi-laitues braisées à part et parées.

Princesse ou Mange-tout. — Fragmentés en 2 ou 3, et traités comme les autres petits pois.

Menthe (à la). — Cuits à l'eau salée avec bouquet de menthe verte fraîche. Se servent à l'anglaise ou au beurre, avec quelques feuilles de menthe détachées du bouquet, disposées dessus.

Paysanne (à la). — Gros pois très frais marqués comme ceux « à la Française », avec la laitue ciselée dedans et les oignons coupés en quatre. Lier au moment avec beurre manié composé de 30 grammes de beurre et 10 grammes de farine par litre de pois.

Purée (de) **Saint-Germain**. — Les pois cuits à la Française sans oignons ni laitue. Passer au tamis et beurrer fortement.

Piments.

Les piments doux, ou pimentos, sont généralement employés comme éléments auxiliaires de certaines préparations.

S'ils sont servis seuls, ils peuvent être grillés à feu doux pour pouvoir en retirer la peau. Ils sont ensuite vidés et farcis de différentes façons. On en fait aussi une purée en les pilant avec la moitié de leur poids de béchamel. Cette purée est passée au tamis, chauffée, beurrée au moment, et accompagne principalement les pièces grillées.

Pommes de Terre.

Anglaise (à l'). — Dans la pratique courante, ces pommes sont tournées en grosses gousses, cuites à l'eau salée ou à la vapeur, et accompagnent surtout les poissons bouillis. Selon le mode anglais, elles sont cuites sans sel.

Anna. — Émincées en liards, lavées et épongées. Les ranger au fond de l'ustensile spécial à ces pommes, (ou en sauteuse épaisse grassement beurrée), par rangées circulaires, en les chevalant, et en disposant les rangées en sens inverse. Assaisonner chaque lit ; interposer une couche de beurre entre chaque, et en superposer 5 ou 6. Couvrir ; cuire pendant une demi-heure à bon four ; retourner le pain s'il est nécessaire pour en assurer la coloration égale ; démouler sur couvercle de casserole pour égoutter le beurre, et glisser sur plat.

Anna pour garniture. — Pommes émincées de grandeur déterminée par le diamètre des moules employés (moules à baba), assaisonnées et montées en pain dans ces moules beurrés. Placer ceux-ci dans une plaque, avec graisse (friture) très chaude à moitié hauteur, et cuire au four pendant 25 minutes.

Berrichonne (à la). — Tournées en pommes Château. Ajouter à 250 grammes de lard de poitrine en dés blanchi, revenu au beurre avec 100 grammes d'oignons hachés par kilo de pommes. Mouiller de bouillon juste à couvert, adjoindre bouquet garni, et cuire en réduisant de moitié. Persil haché.

Berny (à la). — Appareil à pomme « Croquettes » additionné de

100 grammes de truffes hachées au kilo. Passées à l'œuf battu, roulées dans des amandes effilées très finement, et moulées en forme d'abricot. Frire au moment.

Boulangère (à la). — (Voir *Garniture* de ce nom.)

Byron. — Pomme Macaire cuite en petite poêle, dressée sur plat de service, et arrosée largement de crème. Saupoudrer de fromage râpé et glacer.

Château. — Tournées en forme de grosses olives. Cuites doucement au beurre clarifié pour les obtenir dorées et moelleuses. Persil haché.

Crème (à la). — Pomme indispensable : la Vitelotte. — Cuire à l'eau salée, peler de suite, détailler en rondelles un peu épaisses, et mouiller à couvert de crème bouillante ou de lait. Réduire en plein feu, en remuant à la spatule ; assaisonner, et finir au dernier moment avec de la crème crue.

Croquettes (de). — Pommes pelées, coupées en quartiers, cuites vivement à l'eau salée, et tenues un peu fermes. Egoutter, sécher à l'entrée du four, et passer au tamis. Dessécher la purée avec 100 grammes de beurre, assaisonner et ajouter, hors du feu, 1 œuf entier et 4 jaunes au kilo de purée. Forme facultative, soit bouchon, poire, abricot, etc. — Paner à l'anglaise, et plonger à friture chaude au moment.

Dauphine (à la). — L'appareil ci-dessus, additionné, au kilo, de 300 grammes de pâte à choux commune et ferme, sans sucre. Forme bouchon du poids de 50 grammes, et panage à l'anglaise.

Duchesse. — Appareil à Pommes croquettes, moulé en brioches, pains ou galettes, ou dressé à la poche. Dorer, et colorer au four au moment.

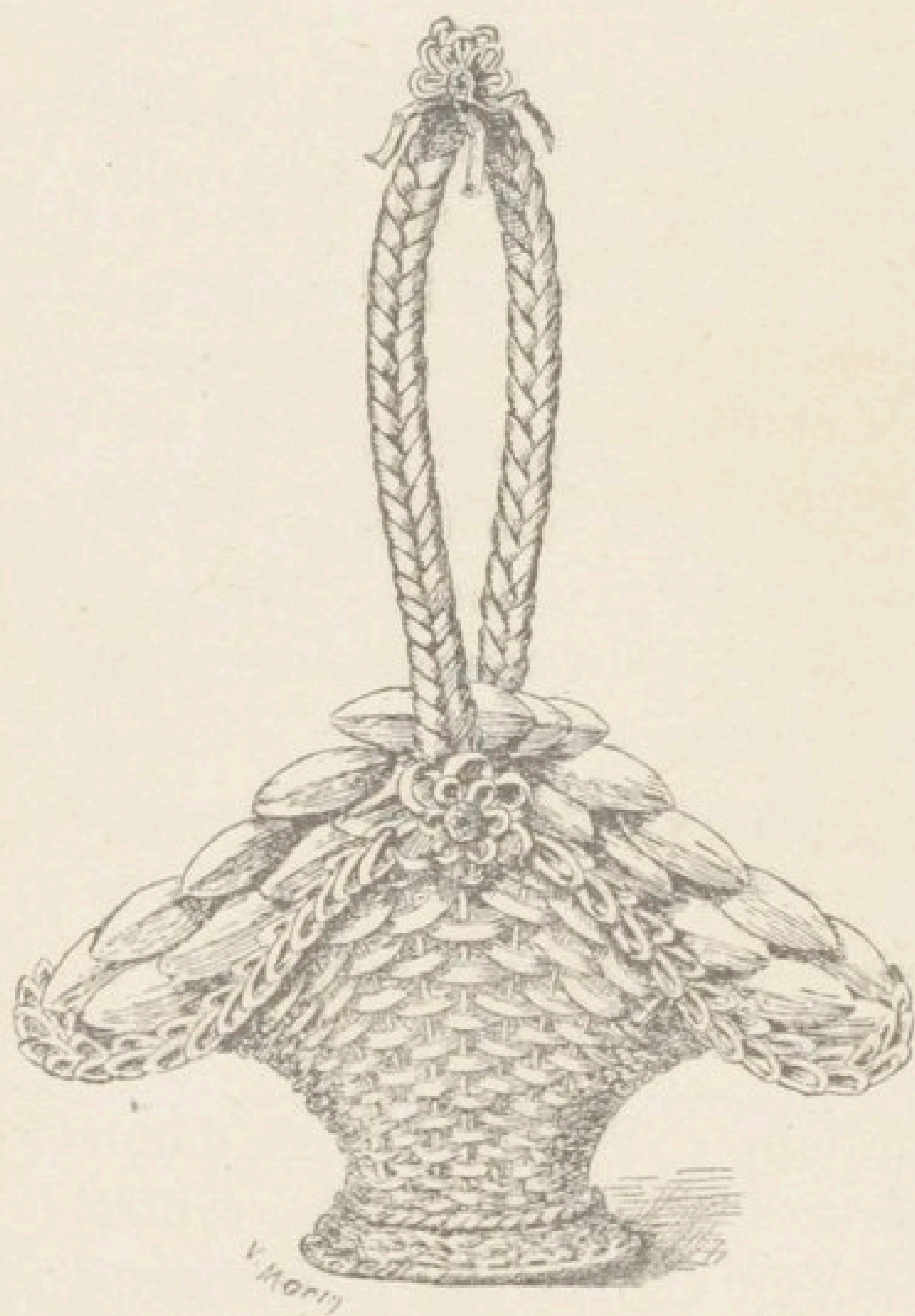
Étuvées. — Pommes forme Château, cuites au four en sautoir, avec beurre, un peu de consommé, et persil concassé.

Fondantes. — Tournées comme Château, mais du poids de 80 à 90 grammes au moins. Les cuire doucement avec du saindoux, en les retournant. Etant cuites, les retirer pour les éponger, et les aplatir légèrement avec une fourchette sans les briser. Retirer le saindoux, le remplacer par 100 grammes de beurre au kilo de pommes, ajouter celles-ci, et tenir à couvert jusqu'à ce qu'elles aient absorbé le beurre.

Frites. — Formules indiquées ci-dessous.

Nids pour le dressage des Pommes frites. — Pommes pailles lavées et épongées. En tapisser le panier à friture spécial dit « Moule à Nid » en les enchevêtrant, et en ayant soin de rogner les parties qui dépassent les bords. Fermer le moule, frire de belle couleur et démouler en sortant de la friture. Dresser sur serviette et garnir d'une pomme frite quelconque.

Paniers pour le dressage des Pommes frites. — Ces paniers peuvent se faire de différentes formes, avec ou sans anses, et sont d'un très gracieux effet. Ils ont été créés par M. Eugène Heiligestein, rôtisseur du Russel-Hôtel de Londres, qui est arrivé à imiter en pomme de terre les travaux de vannerie les plus minutieux.



Panier tressé en pomme de terre et frit.

Façonner un petit tampon en pain de mie de la grandeur et de la forme que l'on désire donner au panier, dont ce tampon formera le fond. Piquer dessus, à distance égale, des bâtonnets dont l'ensemble constitue la carcasse du panier, et qui seront plus ou moins longs ou inclinés suivant la forme adoptée pour le panier. — Ceci fait, peler de belles pommes de terre ne rougissant pas à la friture ; les tailler en tranches de 6 millimètres d'épaisseur, puis, sur le tour de ces tranches, détacher, avec un petit couteau d'office, un ruban mince et d'épaisseur régulière, jusqu'à ce que la tranche soit épuisée. Avec les rubans obtenus tresser le panier, en les faisant passer entre les bâtonnets et en croisant les tours. — C'est en somme le travail qui s'exécute en sucre tiré pour faire les paniers en sucre. Comme il est très facile de varier la largeur et l'épaisseur des rubans de pommes de terre, on peut réussir à imiter toutes les combinaisons des travaux de vannerie.

Quand il s'agit d'un panier bas de forme, on peut le frire en friture neuve dans une poêle ordinaire, mais pour ceux à anse haute, la friture doit être chauffée dans une marmite pour que le panier soit entièrement immergé.

Quand le panier est frit de belle couleur, il est égoutté et les bâtonnets sont retirés avec précaution.

Ces paniers peuvent se préparer d'avance et, avec un peu de soin, être conservés longtemps.

Allumettes (Pommes frites en). — Tailler de grosseur intermédiaire entre la pomme paille et la pomme Pont-Neuf. Frire et tenir ces pommes bien sèches.

Chatouillard. — Tourner les pommes, parées, de la pointe d'un petit couteau, pour obtenir des rubans réguliers de 3 millimètres d'épaisseur. Traiter comme les pommes soufflées.

Chip. — Pommes en liards taillées au rabot spécial, dégorgées à l'eau froide, égouttées, épongées, et frites très sèches. Se servent chaudes ou froides, et accompagnent les gibiers rôtis à l'anglaise.

Collerette. — Pommes tournées en bouchon, cannelées et détaillées au rabot. Traiter comme les pommes Chip.

Copeaux. — Lever sur de belles pommes des rubans de forme irrégulière, en faisant tourner celles-ci entre les doigts, et en suivant de la pointe du couteau. Faire frire bien sec, et dresser en buisson.

Fraise. — Se lève à l'aide d'un outil spécial, composé d'une lame tournant en hélice autour d'un axe qui est enfoncé au centre d'une pomme de terre tournée en cylindre. Fixer les deux extrémités de la pomme de terre en les accrochant l'une à l'autre et traiter comme « Pommes soufflées. »

Liards. — La « Pomme Collerette » sans être cannelée.

Pailles. — Taillées en julienne longue et fine. Lavées, bien épongées, et frites à friture bien chaude au moment.

Pnot-Neuf. — Détaillées le plus longues possible et de forme carrée de 1 centimètre de côté. C'est le type des pommes frites.

Soufflées. — Pommes équarries sur les côtés, détaillées en tranches de 3 millimètres d'épaisseur, lavées et épongées. Plonger

à friture de chaleur modérée et chauffer progressivement en remuant doucement la poêle. Quand les pommes surnagent et que leur cuisson est assurée, les égoutter dans le panier à friture, et les plonger aussitôt dans une autre friture plus neuve et bien chaude. Cette brusque immersion provoque le gonflement, lequel est surtout déterminé par le changement de température. Laisser bien sécher, égoutter, et dresser.

Georgette. — (Voir *Hors-d'Œuvre chauds*)

Gratin Dauphinois. — 1 kilo de pommes Hollande finement émincées à cru et mélangées en terrine à 125 grammes de gruyère frais râpé, sel, poivre blanc et muscade. Verser l'appareil en plats en terre beurrés et frottés d'ail ; saupoudrer largement de fromage, et disposer sur celui-ci du beurre en parcelles. Cuire au four de bonne chaleur moyenne pendant 40 minutes au minimum.

Gratinées. — Deux façons : 1° purée de pommes fine dressée en plat à gratin, saupoudrée de fromage et chapelure, arrosée de beurre fondu et gratinée à four vif; 2° belles pommes Hollande cuites au four, coupées en deux sur la longueur et vidées de leur pulpe, qui est passée au tamis et finie en purée. Emplir les écorces avec cette purée et traiter comme ci-dessus pour le gratin.

Hongroise (à la). — 100 grammes d'oignons hachés revenu au beurre avec 1 cuillerée à café de paprika ; ajouter 2 tomates épépinées, pelées et émincées ; 1 kilo de pommes en rondelles un peu épaisses, et mouiller de bouillon juste à couvert. Cuire en réduisant la cuisson, et saupoudrer de persil haché.

Lard (au). — 250 grammes de lard de poitrine en dés blanchi, et 15 petits oignons revenus au beurre. Singer de 40 grammes de farine, cuire un instant, et mouiller de trois quarts de litre de bouillon. Ajouter 1 kilo de pommes de terre en quartiers tournés, assaisonnement et bouquet garni.

Lorette. — Appareil à pomme Dauphine moulé en croissants du poids de 40 grammes, frits sans être panés à l'anglaise.

Lyonnaise (à la). — Pommes sautées additionnées du quart de leur poids d'oignon émincé sauté au beurre et bien doré. Persil haché.

Macaire (à la). — Pommes cuites au four. Les vider, assaisonner la pulpe et la travailler à la fourchette avec 100 grammes

de beurre au kilo. L'étaler en galette dans le fonds d'une poêle contenant du beurre clarifié bien chaud, et faire colorer des deux côtés.

Maire. — Est exactement la Pomme à la Crème.

Maître d'Hôtel (à la). — Pommes cuites à l'eau, pelées chaudes, émincées, et mouillées au lait bouillant. Assaisonner et réduire. Dresser en timbale avec persil haché.

Marquise (à la). — Appareil duchesse fortement tomaté. Coucher sur plaque beurrée, à la douille cannelée et en forme de meringue. Cuire au four au moment.

Ménagère (à la). — 150 grammes de jambon cru en dés et 60 grammes d'oignon haché revenus au beurre. Ajouter la pulpe de 1 kilo de pommes cuites au four et lier comme les Pommes maître d'hôtel. Garnir les écorces avec cet appareil, lisser la surface, saupoudrer de chapelure, arroser de beurre et gratiner.

Menthe (à la). — Pommes nouvelles cuites à l'anglaise avec bouquet de menthe. Feuille de menthe sur chaque pomme en servant.

Mireille (à la). — Pommes émincées à cru en rondelles et sautées au beurre. Leur ajouter 250 grammes de fonds d'artichauts émincés sautés au beurre et 100 grammes de truffes en lames au kilo.

Mirette. — Taillées en dés, cuites au beurre et tenues moelleuses. Leur ajouter une julienne de truffes et de la glace de viande dissoute. Dresser en timbale, saupoudrer de parmesan, arroser de beurre fondu et glacer.

Monselet. — Émincées à cru en rondelles de 2 centimètres d'épaisseur, assaisonnées et sautées au beurre. Dresser en couronne dans une timbale ; garnir le milieu de champignons émincés sautés à cru, et semer sur ceux-ci une julienne de truffes cuites au madère.

Mousseline. — Pulpe de pommes de terre cuites au four passée au tamis, assaisonnée, travaillée sur le feu avec le quart de son poids de beurre et 4 jaunes d'œufs au kilo. Ajouter 2 décilitres de crème fouettée, dresser en dôme dans une croûte à flan cuite à blanc. Décorer à la poche avec la même purée, arroser de beurre fondu, et glacer vivement.

Noisettes. — Levées à la cuillère ronde, grosseur d'une noisette, cuites au beurre et tenues très moelleuses.

Normande (à la). — 100 grammes de blanc de poireaux et 50 grammes d'oignon émincés revenus au beurre et à blanc. Singer d'une cuillerée de farine, mouiller de trois quarts de litre de lait bouillant, ajouter assaisonnement, bouquet garni et 1 kilo de pommes crues émincées en liards. Laisser cuire, dresser en plat creux, et faire gratiner la surface.

Parisienne (à la). — Toutes petites pommes noisettes, roulées dans de la glace de viande dissoute, et persillées.

Paysanne (à la). — Émincées épaisses et étuvées au beurre avec consommé et pointe d'ail. Additionner, au kilo, de 100 grammes d'oseille ciselée et passée au beurre avec poignée de cerfeuil.

Persillées. — Pommes à l'anglaise égouttées, roulées dans le beurre fondu et persil haché.

Quenelles (de). — Appareil duchesse comportant 4 œufs entiers au kilo et 150 grammes de farine. Coucher les quenelles à la poche ou à la cuillère en sautoir beurré. Pocher à l'eau salée, égoutter, dresser sur plat beurré saupoudré de fromage, saupoudrer également le dessus, arroser de beurre fondu et faire gratiner. Couvrir de beurre noisette en sortant du four.

Robert. — Appareil Pomme Macaire, additionné de 6 œufs et 15 grammes de ciboulette hachée au kilo. Traiter à la poêle comme la « Pomme Macaire. »

Roxelane (à la). — La pulpe de 6 belles Hollande cuites au four, travaillée au fouet avec 150 grammes de beurre et 4 jaunes. Ramollir à la crème fraîche, ajouter 2 blancs fouettés bien fermes et dresser l'appareil en croûte de brioches sans tête, vidées en laissant une mince épaisseur. Saupoudrer de truffe hachée et cuire à four doux comme un soufflé.

Savoyarde (à la). — Traitement identique au « Gratin Dauphinois », en remplaçant le lait par du bouillon.

Schneider. — Cuites à l'eau, pelées à chaud, émincées et couvertes de consommé chaud. Réduire comme Pomme maître d'hôtel et finir avec beurre, glace fondue et persil haché.

Suzette. — Pommes Hollande, tournées en forme d'œuf,

cuites au four sur plaque. Ouvrir comme un œuf à la coque, réserver les couvercles, vider la pulpe, l'assaisonner et la travailler avec 50 grammes de beurre, 2 jaunes d'œufs, crème épaisse, petit salpicon de blanc de volaille, langue, truffes et champignons. Remplir les coquilles, couvrir, passer au four pendant 10 minutes, et lustrer au beurre fondu en les en sortant.

Voisin. — Pomme Anna traitée selon le mode indiqué, en intercalant chaque couche de pommes de fromage râpé.

Yvette (dite Nana ou Ninette). — Pomme en julienne dont le traitement est absolument semblable à celui de la Pomme Anna.

Riz.

Pour les préparations où le riz doit rester en grains bien entiers, les riz glacés comme le Patna ou le Caroline sont à employer de préférence.

Riz au Blanc (pour volaille et œufs). — 250 grammes de riz Caroline lavé, blanchi à grande eau froide salée pendant 15 minutes ; puis, égoutté et mis en sautoir avec 80 grammes de beurre en petits morceaux. Mélanger à la fourchette, couvrir, et tenir à four doux pendant un quart d'heure.

Riz au Gras. — 250 grammes de riz Caroline blanchi, égoutté, passé au beurre, et mouillé de 3 litres de consommé blanc un peu gras. Faire partir en ébullition, et cuire au four pendant 30 minutes en viron.

Riz à la Grecque. — Riz pilaw, additionné, pour 1 kilo de riz, de la garniture suivante : passer au beurre un oignon moyen haché avec 100 grammes de chair à saucisses grasse divisée en petites parcelles ; ajouter 100 grammes de laitue ciselée et faire fondre le tout ; additionner ensuite de un quart de litre de petits pois cuits à la française et égouttés, et de 100 grammes poivrons rouges en dés. Mélanger cette garniture au riz 7 à 8 minutes d'avance et en prenant garde de le briser.

Riz à l'Indienne. — 250 grammes de riz Patna blanchi à l'eau salée pendant un quart d'heure, en remuant de temps en temps. Égoutter, laver à plusieurs eaux froides, déposer dans une ser-

viette, et déposer sur plaque ou tamis. Sécher pendant un quart d'heure à four très doux ou à l'étuve.

Riz Pilaw. — 50 grammes d'oignon haché, passé au beurre avec 250 grammes de riz Patna ou Caroline. Remuer jusqu'à ce que le riz soit bien atteint partout ; mouiller d'un litre de consommé blanc, couvrir et cuire pendant 18 minutes à four doux. Aussitôt cuit, le changer de casserole et y mélanger 50 grammes de beurre en parcelles.

Nota. — Ceci est la formule la plus pratique et la meilleure pour obtenir un riz qui ne devienne jamais compact, et dont les grains restent bien entiers.

Rizotto à la Piémontaise. — Faire revenir au beurre un oignon moyen haché. — Lui ajouter 250 grammes de riz du Piémont, le remuer pour qu'il s'imprègne bien également du beurre, en le tenant sur le coin du fourneau. Le mouillement omporte quatre fois la hauteur de bon consommé, qui est ajouté au riz en 7 ou 8 fois, au fur et à mesure que le riz l'absorbe. Remuer en mouillant, avec une cuillère de bois. La cuisson se fait à couvert ; on obtient ainsi un riz crémeux qui est additionné finalement de quelques morceaux de beurre frais et de parmesan râpé. Finir, facultativement, avec jambon en dés, ou copeaux de truffes blanches.

Rizotto à la Milanaise. — Rizotto additionné d'une garniture Milanaise et de demi-glace fortement tomatée.

Riz à la Turque. — Riz pilaw, additionné de 2 grammes de safran et 125 grammes de tomates concassées pour 250 grammes de riz cru.

Salsifis.

Deux sortes : Le salsifis noir ou scorsonère et le salsifis blanc. Doivent être ratissés avec soin et cuits dans un Blanc léger.

Méthodes applicables. — Sauces Crème et Poulette. — Frits et Sautés.

Tomates.

Farcies à l'Ancienne. — Tomates moyennes. Lever un couvercle du côté opposé à la queue ; les presser sans les déformer, assaisonner l'intérieur de sel et poivre, ajouter filet d'huile dans chaque, et les passer au four pendant 5 à 6 minutes. Les égoutter et les farcir comme les champignons d'une duxelles relevée d'une pointe d'ail, additionnée de jambon en dés fins, et dressée en dôme. Poser dessus la partie enlevée coupée à l'emporte-pièce, arroser d'huile et cuire au four pendant 12 minutes. Cordon de demi-glace fortement tomatée autour.

Farcies à la Carmélite. — Préparées comme ci-dessus. Garnir d'un appareil Mousseline de soles, coloré à la purée de corail et additionné, à la livre, de 125 grammes d'œufs durs coupés en dés. Rapporter dessus la partie enlevée taillée à l'emporte-pièce, et pocher à four doux pendant un quart d'heure. Dresser et entourer d'un cordon de sauce crevettes.

Farcies au Gratin. — Tomates moyennes laissées entières ou belles demi-grosses, traitées comme ci-dessus. Opérer comme pour les champignons.

Farcies à la Hussarde. — Belles demi-tomates préparées comme de coutume. — Garnir en dôme d'un salpicon composé de piment, champignons, langue écarlate et cornichons en parties égales, lié d'une béchamel réduite. Saupoudrer de chapelure fine, arroser de beurre fondu, et glacer au four.

Farcies à l'Italienne. — Farcies à cru de rizotto additionné d'un demi-décilitre de glace de viande et de 1 décilitre de purée de tomates réduite au kilo. Ranger sur plaque et cuire au four. — Dresser et napper sobrement d'une sauce tomates claire. Pincée de persil haché sur chacune.

Farcies à la Provençale. — Apprêter les tomates comme il est indiqué à « Sautées à la Provençale », moins le persil et mie de pain, et les garnir de cet appareil : Faire revenir à l'huile 2 cuillerées à bouche d'oignon haché, ajouter 4 tomates pelées, épépinées, concassées, persil haché avec pointe d'ail, et cuire pendant 12 minutes à couvert. Ajouter 4 cuillerées de mie de pain ordinaire trempée au bouillon et passée ensuite; 2 anchois passés

au tamis, et finir avec du jus de bœuf en daube un peu gras. Les tomates farcies de cet appareil sont ensuite saupoudrées de mie de pain additionnée de fromage râpé, arrosées d'huile, et gratinées. — Ces tomates se servent chaudes ou froides, à volonté.

Frites. — Tomates un peu fermes, échaudées, pelées et divisées en tranches de 1 centimètre d'épaisseur. Assaisonner de sel et poivre, tremper en pâte à frire légère, et jeter à grande friture chaude. — Servir immédiatement.

Grillées. — Tomates entières autant que possible. — Assaisonner, huiler largement, et faire griller très doucement.

Purée (de). — (Voir au chapitre des *Sauces*.) Procéder de même en supprimant la farine et en réduisant le mouillement de moitié.

Sautées à la Provençale. — Coupées en deux, épépinées, assaisonnées, et placées du côté coupé dans une poêle contenant de l'huile très chaude. Les retourner quand elles sont cuites à moitié, les assaisonner de sel et poivre, persil haché avec une pointe d'ail et additionné d'un peu de mie de pain. Mettre au four doux pour terminer la cuisson, et les glisser sur le plat de service.

Topinambours (*ou Artichauts de Jérusalem*).

Anglaise (à l'). — Tournés en forme de petites pommes château, et cuits avec moitié lait et eau. Saler légèrement. Assurer finalement la liaison par une addition de béchamel, ou lier la cuisson au roux blanc.

Frits. — Pelés, cuits comme à l'anglaise et détaillés en rondelles épaisses. Tremper en pâte à frire et frire au moment.

Purée (de). — Cuits comme pour Anglaise avec addition de 200 grammes de pomme de terre au kilo. Passer au tamis, dessécher avec 100 grammes de beurre au kilo de purée, et remettre à consistance en ajoutant la quantité voulue de cuisson.

Truffes.

Bien qu'elles soient surtout usitées comme élément de garniture, elles sont également servies à titre de légume ou de hors-d'œuvre.

Dans ce cas, elles doivent toujours être préparées de façon très simple, n'ayant besoin d'aucun raffinement pour être parfaites.

Cendre (Truffes sous la). — Grosses truffes bien nettoyées, arrosées d'un filet de fine champagne, salées et poivrées ; puis, enfermées hermétiquement dans une abaisse de pâte à pâté. Envelopper encore de 2 papiers beurrés superposés, et les enterrer dans la cendre d'une paillasse de grillade. Compter trois quarts d'heure de cuisson pour une grosse truffe. — Peuvent aussi se cuire sur plaque au four. — Au moment de dresser, enlever les papiers, et servir dans l'enveloppe de pâte.

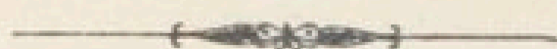
Champagne (au). — Belles truffes assaisonnées, ajoutées à une Mirepoix bordelaise bien fondue, et sautées dans celle-ci. Couvrir hermétiquement et cuire à four doux pendant 20 minutes. Les sortir de la casserole, et verser dessus 3 décilitres de champagne sec pour les débarrasser des parcelles de Mirepoix. Dresser en timbale ou en petites casseroles en argent. — Ajouter le champagne dans la Mirepoix, réduire presque entièrement, et ajouter un peu de fonds de veau corsé et bien clair. Passer à la mousseline, verser sur les truffes, et tenir celles-ci sur le côté du feu pendant 10 minutes, et sans laisser aucunement bouillir le fonds.

Crème (à la). — 500 grammes de truffes crues, pelées, détaillées en lames épaisses, assaisonnées et étuvées très doucement avec 60 grammes de beurre et filet de fine-champagne flambée. Réduire très serré 3 décilitres de crème avec un demi-décilitre de béchamel ; relâcher avec la cuisson des truffes et quantité suffisante de crème. Compléter avec 60 grammes de beurre fin, ajouter les truffes, et dresser en timbale.

Serviette (en). — On sert sous ce nom les truffes au champagne décrites ci-dessus, mais en remplaçant le champagne par du madère. Le dressage se fait en timbale placée dans une serviette pliée en artichaut. — Il est infiniment plus logique de servir, sous ce nom, les truffes à la cendre, dressées sous serviette pliée comme pour Pommes en robe de chambre.

Timbale (de). — Foncer un moule à timbale beurré en pâte à pâté ordinaire. Tapisser l'intérieur de bardes, et remplir l'intérieur de truffes crues, pelées et assaisonnées de sel et poivre.

Ajouter 1 verre de madère, 2 cuillerées de glace blonde de volaille et veau, une feuille de laurier ; couvrir d'une barde et fermer la Timbale comme d'habitude. Dorer ; cuire 50 minutes à bon four, et dresser sur serviette.



SÉRIE DES FARINAGES

Fondus au Parmesan.

Farinage très usité en Belgique, où il est souvent servi comme hors-d'œuvre chaud. Il n'a rien de commun avec la Fondue au fromage de la Suisse et des pays Bressans.

Faire un roux blanc avec 60 grammes de beurre et 60 grammes de farine ; mouiller d'un demi-litre de lait, bien assaisonner de sel, poivre, muscade, et cuire au four, et à découvert, pendant 25 minutes. Enlever la croûte qui s'est formée dessus, changer l'appareil de casserole, et lui incorporer 5 jaunes et 100 grammes de parmesan râpé. Étaler sur plaque beurrée, beurrer également le dessus et refroidir. Renverser ensuite sur la table farinée ; détailler à l'emporte-pièce rond de 3 centimètres de diamètre, paner à l'anglaise, traiter à friture très chaude, et dresser sur serviette avec persil frit.

Gnokis.

Gratin (au). — Pâte à choux dans les proportions suivantes : 5 décilitres de lait, pincée de sel et muscade, 100 grammes de beurre, 250 grammes de farine et 6 œufs. Y ajouter 100 grammes de parmesan râpé quand elle est finie. — Diviser en parties de la grosseur d'une noix et les pocher à l'eau bouillante salée. Dès que les gnokis montent à la surface et sont élastiques sous le doigt, les égoutter sur un linge. — Napper de Sauce Mornay le fond d'un plat à gratin, ranger les gnokis dessus, couvrir de la même sauce, saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre fondu et gratiner à four moyen pendant 15 à 20 minutes.

Romaine (à la). — 250 grammes de semoule versée en pluie dans 1 litre de lait bouillant. Assaisonner de sel, poivre et muscade et cuire pendant 20 minutes. Retirer du feu ; lier l'appareil avec 2 jaunes d'œufs, et l'étaler sur plaque mouillée, en couche de 1 centimètre d'épaisseur. Détailler bien froid à l'emporte-pièce de 4 à 5 centimètres de diamètre ; ranger les gnokis en timbales basses beurrées ; saupoudrer de gruyère et parmesan râpés, arroser de beurre fondu, et gratiner.

Pommes de Terre (de). — 1 kilo de pommes de terre cuites à l'anglaise et passées au tamis. La purée travaillée brûlante avec 50 grammes de beurre, 2 œufs entiers, 2 jaunes, 150 grammes de farine, sel, poivre et muscade. Diviser cet appareil en parties de la grosseur d'une noix ; rouler en boules, aplatir légèrement avec une fourchette pour former grillage, et pocher à l'eau bouillante. Égoutter ; dresser en timbale par couches alternées de fromage râpé, saupoudrer la surface du même, arroser largement de beurre fondu, et gratiner à four chaud.

Noques au Parmesan. — 250 grammes de beurre, travaillé en terrine chauffée avec sel, poivre et pointe de muscade, en y ajoutant petit à petit 2 œufs entiers et 2 jaunes, 150 grammes de farine et 1 blanc en neige. Pocher à l'eau bouillante salée, en parties de la grosseur d'une noisette. Égoutter, dresser en timbale, saupoudrer copieusement de parmesan râpé, et arroser de beurre noisette.

Lazagnes.

Peuvent recevoir les différents apprêts du macaroni et des nouilles.

Macaronis.

Sont désignées, sous ce nom, toutes les pâtes de forme cylindrique, depuis le spaghetti dont la grosseur est celle d'un gros vermicelle, jusqu'au canneloni dont le tube intérieur a 1 centimètre de diamètre. Toutes ces pâtes sont cuites à l'eau bouillante salée à raison de 10 grammes au litre.

Cannelonis farcis. — *Appareil :* 250 grammes de farce gratin A un peu grasse, 100 grammes de panade, 2 jaunes, 100 grammes de jambon, 100 grammes de foie gras, 50 grammes de truffes en dés, et 150 grammes de purée de cervelle. Bien mélanger le tout. Blanchir les cannelonis, les couper en tronçons de 8 centimètres, les fendre longitudinalement et les garnir de farce. Les rouler sur eux-mêmes, et les ranger côte à côte sur un plat beurré saupoudré de fromage. Saupoudrer la surface de fromage et mie de pain mélangés, arroser de beurre, et gratiner à four doux pendant un quart d'heure. Entourer d'un cordon de jus de bœuf en envoyant.

Nota. — Ceci est le procédé type, mais les farces de cannelonis peuvent être variées, et comporter, bœuf, volaille, gibier cuits, etc.

Gratin (Macaroni au). — Apprêté comme pour « Italienne, » additionné d'un peu de béchamel, et dressé sur plat à gratin beurré saupoudré de fromage. Saupoudrer également la surface de fromage râpé mélangé de chapelure, arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

Italienne (Maraconi à l'). — Cuit à l'eau bouillante, égoutté, séché en sautoir, lié avec 150 grammes de gruyère et parmesan râpés par moitié, et 60 grammes de beurre en morceaux, par 500 grammes de macaroni. Assaisonner de sel, poivre et muscade, et sauter le tout pour assurer la liaison.

Jus (Macaroni au). — Blanchi en le tenant un peu ferme, tronçonné, et mijoté dans un jus de Braisé de bœuf, jusqu'à absorption presque complète de celui-ci. Dresser en timbale et arroser de quelques cuillerées du même jus.

Milanaise (Macaroni à la). — Blanchi, tronçonné, lié au fromage, puis additionné d'une demi-glace tomatée et d'une garniture milanaise.

Ou bien : Lier simplement le macaroni à l'italienne ; le dresser en timbale en ménageant un creux au milieu, et dresser dans ce vide la garniture milanaise, liée à la demi-glace tomatée.

Nantua (Macaroni à la). — Blanchi, lié à la crème d'écrevisses (voir *Beurres*, chap. des *Sauces*) et additionné de queues d'écrevisses. Dresser en timbale avec semis de julienne de truffes.

Napolitaine (Macaroni à la). — Gros macaroni blanchi, tenu ferme ; tronçonné, et additionné de beurre. — Préparer une

Estouffade de bœuf au vin rouge et à la tomate ; la laisser cuire 10 ou 12 heures pour qu'elle soit réduite en purée, et la passer au tamis. — Disposer dans une timbale une couche de fromage râpé, le recouvrir d'une couche de sauce, puis d'un lit de macaroni. Alterner ainsi, fromage, sauce et macaroni, jusqu'à ce que la timbale soit pleine, et servir tel que.

Sicilienne (Macaroni à la). — Blanchi ; lié au fromage comme pour italienne, et additionné de purée de foies de volaille détendue au velouté.

Truffes blanches ou à la Piémontaise (Macaroni aux). — Macaroni à l'italienne additionné, à la livre, de 200 grammes de truffes blanches du Piémont en copeaux minces. — Tenir à couvert pendant 5 minutes avant de servir.

Nouilles.

S'achètent généralement toutes prêtes. Si elles sont apprêtées en cuisine, les proportions de la pâte sont celles-ci : 500 grammes de farine, 15 grammes de sel, 4 œufs entiers et 5 jaunes. Détremper, fraiser deux fois pour lisser, et laisser reposer une heure ou deux avant de détailler.

Toutes les formules indiquées au macaroni leur sont applicables. Pour celles « à l'Alsacienne », il est d'usage de semer dessus, quand elles sont dressées en timbale, une petite quantité de nouilles fraîches sautées au beurre, tenues croustillantes et dorées. Méthode recommandable.

Polenta ou Pouleinte.

Celle usitée en cuisine s'apprête ainsi : 250 grammes de farine de maïs versée en remuant dans 1 litre d'eau bouillante salée à 15 grammes. Cuire pendant 25 minutes, et ajouter à la pâte 60 grammes de beurre et 75 grammes de parmesan râpé.

Si elle est apprêtée pour légume ou garniture, elle est étalée en couche mince sur plaque mouillée. Étant froide, elle est détaillée en ronds ou losanges qui sont d'abord colorés au beurre ; puis dressés sur plat, saupoudrés de fromage et arrosés de beurre noisette.

Soufflé (de) **Piémontais.** — Ajouter 60 grammes de farine

de maïs dans 1 demi-litre de lait bouillant, salé à 6 grammes. Bien mélanger, couvrir, et cuire pendant 25 minutes à four doux. Changer l'appareil de casserole ; le travailler avec 40 grammes de beurre et autant de parmesan râpé ; puis y ajouter 1 œuf entier, 2 jaunes et 3 blancs en neige bien ferme.

Dresser en timbale beurrée saupoudrée de fromage râpé, et cuire comme un autre soufflé.

Timbale (de). — Verser la pâte (indiquée dans la notice) dans un moule à timbale beurré. Laisser refroidir et démouler. Marquer l'emplacement du couvercle, paner à l'anglaise et faire frire.

Retirer ensuite le couvercle et vider avec précaution la timbale, qui peut servir pour divers usages.

Raviolis ou Ravioles.

L'apprêt est le même pour tous, mais la garniture intérieure peut être très variée. Les farces décrites ci-dessous représentent les types les plus usuels.

Farce A. — 250 grammes de chair de volaille cuite, et 150 grammes de cervelle pochée hachée finement ; 100 grammes de fromage blanc pressé, 100 grammes d'épinards blanchis, pressés et hachés, 100 grammes de bourrache verte également blanchie, pincée de basilic vert, 150 grammes de parmesan râpé, 2 œufs et 2 jaunes ; sel, poivre et muscade.

Farce B. — 300 grammes de bœuf en daube bien cuit et froid haché finement ; 300 grammes d'épinards blanchis et hachés ; 25 grammes d'échalotes ; 150 grammes de purée de cervelle cuite, 2 œufs entiers, sel, poivre et muscade.

Farce C. — 250 grammes de foies de volailles sautés au beurre avec échalotes, persil et pointe d'ail ; 250 grammes d'épinards blanchis, 2 filets d'anchois, 100 grammes de beurre, 3 œufs, sel, poivre, muscade et basilic. Le tout pilé et passé au tamis.

Façons des Raviolis. — 1° Pâte à nouille commune abaissée très mince, détaillée à l'emporte-pièce cannelé de 6 à 7 centimètres de diamètre. Mouiller les bords, garnir le milieu d'appareil et plier en chausson. — 2° Abaisser la pâte en rectangle de 10 centimètres de

large ; garnir en laissant un intervalle entre chaque partie d'appareil ; mouiller, plier, et détailler en demi-lune avec l'emporte-pièce cannelé. — 3° Abaisse carrée, garnie en lignes de parties d'appareil, en laissant entre chaque un intervalle de 5 centimètres. Mouiller, couvrir d'une abaisse de mêmes dimensions, et détailler à la roulette, en carrés de 6 centimètres de côté.

Pochage. — Jeter les raviolis dans une casserole d'eau bouillante salée à 8 grammes au litre. Tenir en frémissement pendant 8 minutes et égoutter.

Gratin. — Dresser sur plat beurré saupoudré de fromage râpé, arroser de *jus de bœuf*, saupoudrer encore de fromage, et gratiner. Ou dresser par lits en saupoudrant chaque lit de fromage et en arrosant de jus.

NOTA. — Se servent aussi simplement saupoudrés de fromage et arrosés de beurre noisette.



XIV

ENTREMETS

SÉRIE DES ENTREMETS CHAUDS

Observation. — Il ne s'agit ici que des entremets de cuisine, et nous devons faire remarquer que leur composition variant selon les goûts dans chaque pays, on doit s'attacher à en subordonner les genres, selon la nationalité et les goûts de ceux pour qui ils sont apprêtés. Ainsi, il ne faut servir qu'exceptionnellement des entremets légers tels qu'on les sert en France, à des Anglais et à des Américains; ceux-ci leur préféreront toujours les entremets substantiels auxquels ils sont habitués. De là, pour le cuisinier, l'obligation d'avoir tout au moins quelques notions des entremets étrangers, surtout de ceux de la cuisine anglaise.

FORMULES PRÉLIMINAIRES

Sauces pour Entremets chauds.

Crème à l'Anglaise. — 500 grammes de sucre en poudre travaillé avec 16 jaunes. Mouiller d'un litre de lait bouilli et prendre sur le feu jusqu'aux premiers symptômes d'ébullition. — Si le parfum comporte vanille ou zeste, ceux-ci sont infusés à l'avance dans le lait. Si ce parfum est une liqueur, il est ajouté dans la crème quand celle-ci est presque refroidie.

Nota. — L'appareil peut, à volonté, être additionné de 25 grammes de fé-

cule pour les proportions indiquées. Cette addition permet d'obtenir une liaison plus absolue et prévenir, en tous cas, la décomposition de la crème.

Sauce au Chocolat. — 250 grammes de chocolat râpé dissous, mouillé de 4 décilitres d'eau. Ajouter 25 grammes de sucre vanillé, tourner jusqu'à l'ébullition et laisser cuire doucement pendant 25 minutes. Compléter au dernier moment avec 2 ou 3 cuillerées de crème et une noix de beurre extra-fin.

Sabayons. — 500 grammes de sucre en poudre et 12 jaunes. Travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il forme le ruban, mouiller de 5décilitres de vin blanc sec, et prendre l'appareil au bain-marie en fouettant doucement. Se parfument indifféremment à la vanille, au rhum, kümmel, kirsch, citron, orange, etc.

Sauces aux Fruits. — L'abricot et la groseille conviennent surtout pour sauces d'entremets. D'autres fruits peuvent être aussi employés, mais, en général, ils ne donnent pas d'aussi bons résultats.

Sauce Abricot. — Fruits bien mûrs ou marmelade d'abricots passés au tamis et relâchés à consistance voulue par addition de sirop à 28 degrés. Faire bouillir en écumant soigneusement et retirer du feu lorsque la sauce nappe la cuillère Parfumer à volonté, mais si on emploie un parfum liquoreux, l'ajouter toujours hors du feu. Cette sauce, surtout si elle est destinée à des croûtes, peut être beurrée légèrement.

Sauce Groseilles. — Gelée de groseilles dissoute, relâchée au sirop et parfumée au kirsch. Liaison facultative à l'arrow-root, mais très légère.

Sauces chaudes diverses. — ORANGES, NOISETTE, PRUNES, CERISES, etc.

Sirops liés. — Ces accompagnements d'entremets, qui sont très usités en Allemagne, ont le mérite d'être économiques, mais leur emploi ne saurait être conseillé qu'avec modération. Le sirop employé est à 15 degrés, lié à l'arrow-root, coloré selon les conditions d'emploi, et parfumé au dernier moment avec liqueurs ou essences. C'est avec ce genre de sauce que, dans le Nord, sont nappés les flans et tartelettes de toutes sortes. Le procédé était à indiquer à titre documentaire.

Appareils divers.

App. à Crêpes et Pannequets A. — 500 grammes de farine, 200 grammes de sucre en poudre; 1 gramme de sel; 12 œufs et 1 litre et demi de lait. Parfum : sucre vanillé, ou sucre d'orange, citron, etc., compris dans le poids indiqué; ou 1 demi-décilitre de liqueur : cognac, rhum, etc. compris dans le mouillement.

App. à Crêpes B. — 500 grammes de farine, 150 grammes de sucre en poudre, 1 gramme de sel, 10 œufs; le tout travaillé et relâché avec 3 décilitres de crème crue. Ajouter 1 demi-décilitre de cognac, 80 grammes de beurre fondu et 1 litre de lait. Passer au chinois et compléter avec 1 demi-décilitre d'orgeat, et 100 grammes de macarons finement écrasés.

App. à Crêpes C. — 500 grammes de farine, 150 grammes de sucre, 1 gramme de sel et 10 œufs. Travailler et relâcher avec 3 décilitres de crème crue et 5 décilitres de lait. Mettre à point avec 2 décilitres et demi de crème fouettée. Parfum à volonté.

App. à Crêpes D. — 500 grammes de farine, 150 grammes de sucre, sel, 6 œufs et 4 jaunes, 12 décilitres de lait, et 6 blancs en neige.

App. à Crème frangipane. — 250 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 4 œufs et 8 jaunes travaillés en casserole, 1 litre et demi de lait bouillant, une gousse de vanille. — Prendre sur le feu jusqu'à l'ébullition; compléter hors du feu avec 125 grammes de beurre et réserver.

App. à Soufflé. — En faisant l'appareil ci-dessus avec 3 jaunes seulement à la livre, et en ajoutant les 5 autres avec le beurre après cuisson, cet appareil peut servir pour tous soufflés, et il est même recommandable pour les grands services, parce qu'il peut s'apprêter à l'avance. Au moment de l'emploi, il n'y a qu'à le chauffer et y mélanger les blancs.

App. à Crème Pâtissière. — 500 grammes de sucre, 12 jaunes, 125 grammes de farine, 1 litre de lait. — Pour éclairs et usages divers.

App. Crème à Saint-Honoré. — Même appareil que « Crème Pâtissière » additionné de 15 blancs en neige très ferme.

Nota. — Pendant l'été, il doit être additionné de 4 feuilles de gélatine pour prévenir la décomposition de la crème.

Méringue ordinaire. — 10 blancs montés très fermes, additionnés de 500 grammes de sucre en poudre.

Méringue cuite A. — 500 grammes de sucre cuit au gros boulet, versé sur 8 blancs pris en neige très ferme, en travaillant vivement au fouet. — **B.** 500 grammes de sucre et 8 blancs pris en bassin placé sur cendres chaudes. Monter en fouettant comme une Génoise jusqu'à obtention de la consistance convenable.

Pralin d'Amandes ou d'Avelines. — 500 grammes de sucre cuit au caramel blond, additionné de 500 grammes d'amandes ou avelines non émondées, mais bien sèches. Verser sur marbre huilé, refroidir, et broyer au rouleau ; ou piler et passer au tamis, selon l'usage auquel est destiné le Pralin. — S'il est fait d'avance tenir au sec.

Riz pour Entremets. — 500 grammes de riz Caroline ou, Patna, lavé, mis sur le feu à l'eau froide et égoutté au premier bouillon. Laver encore à l'eau tiède, égoutter, et marquer en cuisson avec 1 litre de lait bouilli, 350 grammes de sucre, 3 grammes de sel, 100 grammes de beurre. Parfum : vanille, ou zestes attachés en fagot. Mettre en ébullition, et cuire au four, à couvert, pendant 25 à 30 minutes, et sans le toucher aucunement. Le lier aussitôt cuit avec 18 à 20 jaunes, en mélangeant à la fourchette pour ne pas briser le riz qui doit rester absolument en grains.

Nota. — Dans certains cas le lait et le sucre peuvent être remplacés, dans la cuisson du riz, par 1 litre un quart de sirop à 12 degrés.

Pâtes diverses pour Entremets.

Pâte à Beignets soufflés. — 1 litre d'eau ; 200 grammes de beurre, 10 grammes de sel, 20 grammes de sucre. Réunir le tout en casserole, faire bouillir, retirer du feu pour ajouter 625 grammes de farine. Mélanger, dessécher à feu très vif, et mouiller hors du feu avec 15 œufs mis par deux. Parfum à volonté.

Pâte à Brioche. — 500 grammes de farine, 300 grammes de beurre, 6 œufs, 12 grammes de levure, 15 grammes de sel, et 25 gr.

de sucre. — *Opér. :* Apprêter le levain avec le quart de la farine, levure, et 1 décilitre d'eau tiède. Détremper le reste de la farine avec sel, sucre, œufs, et le quart du beurre. Travailler pour donner à la pâte le corps nécessaire, et y mélanger finalement (sans travailler) le beurre ramolli à consistance de la pâte et le levain qui, par la fermentation, doit avoir doublé de volume. Déposer en terrine et rompre toutes les 5 ou 6 heures.

Pâte à Savarin. — 500 grammes de farine, 20 grammes de levure, 375 grammes de beurre, 8 œufs, 25 grammes de sucre en poudre, 15 grammes de sel, 1 décilitre de lait tiède. — *Opér. :* Déposer la farine en sébile, pratiquer une fontaine au milieu, et y délayer la levure avec le lait tiède. Ajouter les œufs, travailler à la main pour donner du corps, et tenir ensuite la pâte au chaud pour fermentation, après avoir disposé dessus le beurre bien manié et divisé. Quand la pâte a doublé, la travailler à nouveau pour la lisser, en y ajoutant le sel, et ne mettre le sucre qu'à la fin. Le beurre peut aussi être fondu, et ajouté dans la pâte quand celle-ci a été travaillée ; cette addition se fait par toutes petites parties. — Observer que, pour éviter le débordement de la pâte après la fermentation, les moules à savarin ne doivent être garnis de pâte qu'à moitié.

Pâte à Beignets viennois. — 500 grammes de farine, 200 grammes de beurre, 20 grammes de levure, 6 œufs, 15 grammes de sel, 25 grammes de sucre, et 1 décilitre de lait. — Le travail est le même que pour la pâte à brioche.

Pâte pour Flans et Timbales. — 500 grammes de farine, 300 grammes de beurre, 50 grammes de sucre en poudre, 1 œuf et 1 décilitre d'eau. Détremper, fraiser 2 fois pour unification, et laisser reposer avant l'emploi.

Pâte à frire A. — *Prop. :* 500 grammes de farine, 10 grammes sel fin, 1 demi-décilitre d'huile, 3 décilitres de bière, et 4 décilitres d'eau tiède.

Détremper à la cuillère, sans la travailler pour éviter l'élasticité, et ajouter 4 blancs en neige. — Facultativement, 2 cuillerées à bouche de cognac. — Convient pour Beignets de fruits en général.

Pâte à frire B. — *Prop. :* 500 grammes de farine, 1 demi-décilitre d'huile, 10 grammes de sel fin, 2 œufs, 3 décilitres de bière 3 décilitres d'eau, et forte pincée de sucre. Détremper à la cuillère,

sans trop la travailler ; tenir pendant quelque temps dans un endroit tiède pour fermentation, et rompre au moment de l'emploi. — Convient pour Beignets glacés.

Beignets.

Cinq genres : 1° Beignets de fruits ; 2° Beignets de crèmes ; 3° Beignets viennois ; 4° Beignets soufflés ; 5° Beignets divers relevant de ces différents genres, sans se rattacher absolument à aucun d'eux.

A. — Beignets de fruits frais et de fleurs.

3 Types : 1° De fruits à pulpe compacte, comme : pommes, poires, bananes, abricots, etc. ; 2° de fruits aqueux, comme : fraises, cerises, etc ; 3° de fleurs, comme : acacia, lys, courge, etc.

1er type. **Beignets d'Abricots.** — Fruits pas trop mûrs, partagés en deux, saupoudrés de sucre, et macérés au kirsch pendant 1 heure.

Éponger, tremper en pâte à frire B, et traiter à friture chaude. — Égoutter, ranger sur plaque, couvrir de sucre en poudre fin, et glacer à four vif ou à la salamandre. — Dresser sur serviette.

Le procédé est le même pour Beignets de pommes, de poires, de bananes, etc.

2e type. **Beignets de Fraises.** — Grosses fraises un peu fermes, saupoudrées de sucre, arrosées au kirsch et macérées sur glace pendant 1 demi-heure. Éponger, tremper en pâte à frire A, et jeter à friture bien chaude. Égoutter, dresser sur papier dentelle, et saupoudrer de sucre à la glacière.

Même procédé pour Beignets de Framboises, Groseilles, Cerises, Oranges et Mandarines. Pour ces dernières, il est préférable de les traiter en quartiers parés à vif.

3e type. **Beignets de Fleurs d'Acacia.** — Les grappes bien épluchées, saupoudrées de sucre, macérées à la fine-champagne, et trempées en pâte à frire A. Traiter à grande friture bien chaude, égoutter, saupoudrer de sucre, et dresser sur serviette.

Les Beignets de fleurs de lys et de courges se font de même, mais on n'emploie que la corolle qui est divisée en quatre parties.

B. — Beignets de Crème.

1er type. **Crèmes frites.** — Telles qu'elles sont faites le plus souvent, ces crèmes relèvent plutôt des croquettes en raison de leur traitement à l'œuf et à la mie de pain. Elles s'enrobent aussi de pâte à frire, et sont, à ce titre, considérées comme Beignets.

App. : 500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 100 grammes de beurre, 4 grammes sel fin, 24 jaunes et 8 œufs entiers, 2 litres de lait. — Cuire comme une crème frangipane.

Parfum : Vanille, citron, pralin, etc. — Cet appareil, étant cuit, est étalé sur plaque beurrée, en couche de 1 centimètre et demi d'épaisseur, refroidi, et détaillé en ronds, carrés ou losanges. Si ces détails sont panés à l'anglaise, ils sont, après cuisson à friture chaude, simplement saupoudrés de sucre à blanc ; s'ils sont traités à la pâte à frire, ils doivent être glacés à la salamandre.

2e type. **Beignets de Crème fine.** — Appareil de crème renversée forcé en œufs pour l'avoir plus ferme ; refroidi, détaillé à volonté, et trempé en Pâte à frire B. — Traiter à friture chaude, saupoudrer de glace de sucre, et glacer à four vif.

C. — Beignets Viennois.

1er type. **Beignets Viennois chauds.** — Le pâte indiquée plus haut, tenue ferme, abaissée de 1 demi-centimètre d'épaisseur, garnie, à intervalles, de marmelade quelconque et par parties de la grosseur d'une noix, ou de fruits pochés au sirop et égouttés. Mouiller légèrement, couvrir d'une seconde abaisse, et détailler à l'emporte-pièce uni de 6 centimètres de diamètre. Ranger sur plaque couverte d'un linge fariné ; laisser lever pendant 1 demi-heure, et traiter à grande friture chaude. — Saupoudrer de sucre et dresser sur serviette.

2e type. **Beignets Viennois froids.** — La pâte tenue plus molle, dressée sur feuille de papier beurré posée sur plaque, en abaisses de 6 centimètres de diamètre. — Garnir à volonté, recouvrir d'abaisses de mêmes dimensions, et laisser lever pendant

1 demi-heure. Plonger à grande friture chaude sur la feuille de papier même, et retirer celle-ci dès que les beignets en sont détachés. Égoutter aussitôt colorés, plonger immédiatement les Beignets dans un sirop léger, chaud, parfumé à volonté; les retirer dès qu'ils sont légèrement imbibés, et servir froids.

NOTA. — Par l'un de ces deux types d'apprêt, ces Beignets, qui sont pratiqués aussi sous le nom de *Beignets à la Dauphine*, peuvent se faire avec tous fruits, salpicons, et appareils de crèmes.

D. — Beignets Soufflés.

1er type. **Beignets ordinaires.** — L'appareil indiqué aux « Pâtes diverses », mis par parties de la grosseur d'une petite noix en friture modérément chaude, et dont le calorique est augmenté progressivement, pour le développement de la pâte. Égoutter quand l'enveloppe est bien sèche, dresser sur serviette et saupoudrer de sucre.

2e type. **Beignets en Surprise.** — Les Beignets ci-dessus, légèrement ouverts en sortant de la friture, et garnis à la poche de marmelade, salpicon lié, confiture, ou crème quelconques.

E. — Beignets divers.

Ananas à la Favorite (d'). — Tranches d'ananas de 8 millimètres d'épaisseur, partagées en deux, macérées au kirsch, épongées et trempées en crème frangipane serrée additionnée de pistaches hachées. Refroidir, tremper en pâte à frire B., et jeter à grande friture chaude. Poudrer de sucre et glacer à four vif.

Bourgeoise (à la). — Tranches de brioche rassise trempées dans de la crème fraîche sucrée et parfumée à volonté, égouttées, trempées en pâte à frire claire, et traitées à friture bien chaude. Poudrer de sucre fin.

Grand'Mère. — Marmelade de fruits divers desséchée, étalée sur plaque, refroidie, et divisée en détails à volonté. Tremper en pâte à frire B. et traiter comme les autres beignets.

Sylvana. — Petites brioches rondes vidées, trempées légèrement à la crème sucrée et parfumée, garnies d'un salpicon de fruits au kirsch, recouvertes, et trempées en Pâte à frire. Traiter à grande friture chaude, égoutter, et poudrer à blanc.

Suzon (à la). — Appareil riz pour entremets passé au tamis, et étalé en plaque mince. Diviser en abaisses de 8 centimètres de diamètre, garnir d'un salpicon de fruits serré, et fermer en boules. Tremper en pâte à frire B., traiter à grande friture très chaude, et saupoudrer de glace de sucre.

Charlottes (*Procédé type*).

Charlotte de Pommes. — Moule à charlotte, bien beurré, foncé au fond de croûtons en cœurs taillés sur pain de mie et, autour, de rectangles du même ; les uns et les autres légèrement chevalés et trempés dans le beurre fondu.

App. : 12 reinettes en quartiers, pelées, émincées, cuites en sautoir avec 30 grammes de beurre, 1 demi-zeste de citron haché, et pointe de cannelle. Compléter, quand cette marmelade est cuite et très épaisse, par 3 cuillerées de marmelade d'abricots.

Bien remplir le moule ; couvrir l'appareil d'un mince rond de pain trempé dans le beurre fondu, et cuire à bon four moyen pendant 30 à 35 minutes. Démouler, et servir à part une Sauce abricots.

Charlottes diverses. — ABRICOTS, ANANAS, POIRES, PÊCHES, etc. Par le même procédé de fonçage, et observer que la consistance de la marmelade, quelle qu'elle soit, est l'une des conditions essentielles de réussite.

Crèmes.

Frites. — (Voir *Beignets B.*)

Meringuée. — Crème Régence, pochée en moule à bordure haut. Démouler sur plat de service ; emplir le centre avec un appareil de Meringue cuite additionné d'un salpicon de fruits confits macérés au kirsch. Décorer la bordure avec même méringue et à la douille cannelée, et faire colorer à four doux.

Sauce anglaise à l'orange à part.

Régence (à la). — *App.* : 200 grammes de biscuits à la cuillère imbibés au kirsch et marasquin, trempés dans un litre de lait bouilli. Passer au tamis de soie, lier avec 8 œufs et 8 jaunes, et ajouter 300 grammes de sucre en poudre et grain de sel. Verser en moule à charlotte beurré, bas de forme, et pocher au bain-marie

(35 minutes environ). Démouler sur plat et entourer d'une compote de demi-abricots garnis chacun d'une cerise confite. Napper d'un sirop d'abricots, parfumé kirsch et marasquin.

Villageoise. — 150 grammes de biscuits secs imbibés de kirsch et anisette, rangés par couches, dans un plat creux beurré, avec 200 grammes de fruits de saison (fruits à pulpe) en marmelade. Couvrir avec appareil composé de : 200 grammes de sucre, 8 œufs et 4 jaunes, et un litre de lait. Pocher au bain-marie et au four.

Crêpes.

Couvent (du). — Appareil A, versé en poêle chauffée et beurrée, semé de petits dés de poire très fondante. Recouvrir de même appareil, sauter la crêpe et dresser sur serviette.

Georgette. — Les mêmes que ci-dessus, en remplaçant les dés de poires par de fines lamelles d'ananas macérées au marasquin.

Gil-Blas. — Les crêpes apprêtées avec l'appareil C, et tartinées de l'appareil suivant : 100 grammes de beurre travaillé en pommade avec 100 grammes de sucre, demi-décilitre de fine-champagne, noisette de beurre d'aveline et goutte de jus de citron. Plier la crêpe en quatre.

Normande (à la). — Comme les Crêpes du Couvent, en remplaçant la poire par de fines lamelles de pomme macérés au Calvados.

Parisienne (à la). — Se font avec l'appareil B.

Paysanne (à la), — Appareil A, sans crème ni macarons, parfumé à l'eau de fleur d'oranger.

Russe (à la). — Appareil à crêpes C, additionné d'un quart de son volume de biscuit émietté, imbibé de kümmel et fine-champagne.

Suzette. — Appareil C, parfumé au curaçao et suc de mandarine. Les crêpes tartinées comme « crêpes Gil-Blas, » en employant mêmes parfums que pour l'appareil.

Croquettes.

Marrons (de). — Décortiqués par le premier des procédés indiqués au chapitre des *Légumes* et cuits dans un sirop vanillé. Ré-

server un marron entier par croquette. Passer le reste au tamis, désécher la purée à feu vif, la lier avec 5 jaunes et 50 grammes de beurre à la livre, et refroidir. Mouler à volonté en enfermant un marron dans le centre de chaque croquette ; paner à l'anglaise et traiter à friture chaude. — Sauce abricot vanillée à part.

Riz (de). — L'appareil indiqué à « Riz pour entremets », moulé en forme de fruits de préférence, fourré ou non d'un salpicon de fruits. Paner à l'anglaise et frire. — Sauce abricots, ou sabayon vanillés à part.

Diverses. — Se font également avec appareils au tapioca, sagou, semoule, vermicelle, nouilles fraîches, etc., préparés comme l'appareil au riz ; additionnés ou non de corinthe et de smyrne. Accompagnements à volonté.

Croûtes.

Fruits (aux). — Tranches de savarin rassis, en nombre déterminé par l'importance de la croûte, rangées sur plaque, poudrées de sucre et glacées au four. Dresser en turban autour d'un tampon en pain de mie frit, collé sur plat, et en alternant avec tranches d'ananas de mêmes dimensions. Combler le vide avec salpicon de fruits lié à l'abricot ; dresser sur le turban de croûtes des quartiers de poires et de pommes cuits en compote, et en les alternant. Décor aux cerises confites, angélique, chinois, etc., et poire tournée posée debout sur le tampon. Sauce abricots au kirsch.

Lyonnaise (à la). — Croûtes glacées, tartinées de purée de marrons vanillée. Napper la purée d'abricot cuit au filet, saupoudrer d'amandes finement effilées et grillées, et dresser en turban. — Garniture au milieu : marrons cuits au sirop, raisins de malaga épépinés, corinthe et smyrne gonflés à l'eau, liés d'une purée d'abricots détendue à point avec vin de malaga.

Madère (au). — Croûtes glacées dressées en turban. Décor aux fruits confits. — Garniture au milieu : raisins de malaga épépinés, corinthe et smyrne gonflés au sirop tiède (en parties égales). Sauce abricot au madère.

Nota. — Les croûtes au kirsch, au marasquin, etc., se font de même, en changeant le parfum.

Maréchale (à la). — Croûtes prises sur brioche mousseline, détaillées en triangles allongés, glacées au four, et couvertes de pralin cru (appareil à Condé). Saupoudrer de glace de sucre et sécher au four. Coller sur plat un tampon frit de 10 centimètres de haut; l'entourer d'un salpicon d'ananas, raisins, cerises, écorce d'orange, lié à la marmelade de pommes serrée, additionnée d'un peu de purée d'abricots. Dresser les croûtes pralinées le long du tampon; petite poire cuite rose sur celui-ci, et la base des croûtes entourée de petites poires ou de demi-poires cuites au sirop, moitié blanches et moitié roses. Cordon de purée d'abricots légère à la vanille, et saucière de la même à part.

Normande (à la). — Croûtes séchées, masquées de marmelade de pommes serrée, dressées en turban. Le milieu garni d'une marmelade apprêtée comme pour charlotte, avec quartiers de pommes blancs et roses cuits au sirop, et dressés dessus. Saucer avec le sirop des pommes réduit, lié avec purée de pommes très fine, et parfumé au kirsch.

Parisienne (à la). — Croûtes pralinées dressées en turban, avec tranches d'ananas très minces placées à l'intérieur du turban et renversées sur le turban de croûtes, de façon à former corbeille. — Garniture macédoine liée d'une purée d'abricots parfumée au madère. Napper de sirop d'abricots au madère.

Omelettes.

Les Omelettes d'Entremets se subdivisent en 4 genres : 1° Celles aux liqueurs ; 2° celles aux marmelades et confitures qui sont glacées au fer ; 3° les omelettes soufflées, et 4° les omelettes en surprise.

Type du 1er genre : **Omelette au Rhum**. — L'omelette assaisonnée de sel et de sucre, roulée comme toute autre, et dressée sur plat long. Saupoudrer de sucre, arroser de rhum chauffé et allumer en servant sur table.

De même pour toute omelette traitée à la liqueur alcoolisée.

Type du 2e genre : **Omelette aux Confitures**. — Assaisonnée comme ci-dessus, fourrée à la confiture, roulée et dressée sur plat long. Saupoudrer de sucre, et quadriller au fer rouge, ou glacer à la salamandre.

Omelette George Sand. — Fourrée d'un salpicon de marrons et fruits confits lié à l'abricot. Entourer de demi-marrons glacés et de cerises mi-sucre. Napper l'omelette de frangipane claire, décorer d'une rosace d'angélique, chapelurer de macarons écrasés et gratiner vivement.

Omelette de Noël *Cuis. ang.* — Les œufs battus avec sel et sucre, crème, zeste de citron et cuillerée de rhum. Fourrée d'appareil à Mince-pies (*mince-meat*). Se sert comme l'omelette au rhum.

Type du 3e genre : **Omelette soufflée.** — Se traitait autrefois à la poêle ou à la casserole. Pour ce dernier procédé, l'appareil était dressé dans une casserole haute et légèrement évasée, contenant un peu de beurre mousseux. La cuisson se faisait au four, et l'omelette était renversée sur le plat de service à la porte de la salle. — Ces procédés sont abandonnés aujourd'hui pour le dressage sur plat.

App. : 250 grammes de sucre travaillé avec 8 jaunes, jusqu'à ce que l'appareil fasse le ruban. Ajouter 10 blancs pris bien fermes en mélangeant doucement. Dresser sur plat long beurré saupoudré de sucre, lisser au couteau, et décorer le tour à la poche avec appareil réservé *ad hoc.*

Temps de cuisson selon grosseur, et à four de chaleur moyenne. Saupoudrer de glace de sucre 2 minutes avant de la sortir du four pour l'envelopper d'une couche brillante.

Parfums divers, comme : vanille, citron, orange, rhum, kirsch, etc.

Type du 4e genre : **Omelette en Surprise ou Norvégienne.** — Placer sur le plat de l'omelette une abaisse de génoise ovale de longueur proportionnée à celle de l'omelette et de 2 centimètres d'épaisseur. Sur cette abaisse, dresser en pyramide une glace au parfum demandé, vanille, citron, café, etc., ou même plusieurs glaces alternées, et couvrir d'appareil à omelette soufflée. Lisser le tour, décorer à la poche et mettre à four très chaud, de façon à ce que cuisson et coloration s'obtiennent en peu de temps, et sans que le calorique atteigne la glace de l'intérieur.

Omelette Surprise à la Créole. — Intérieur garni de glace ananas.

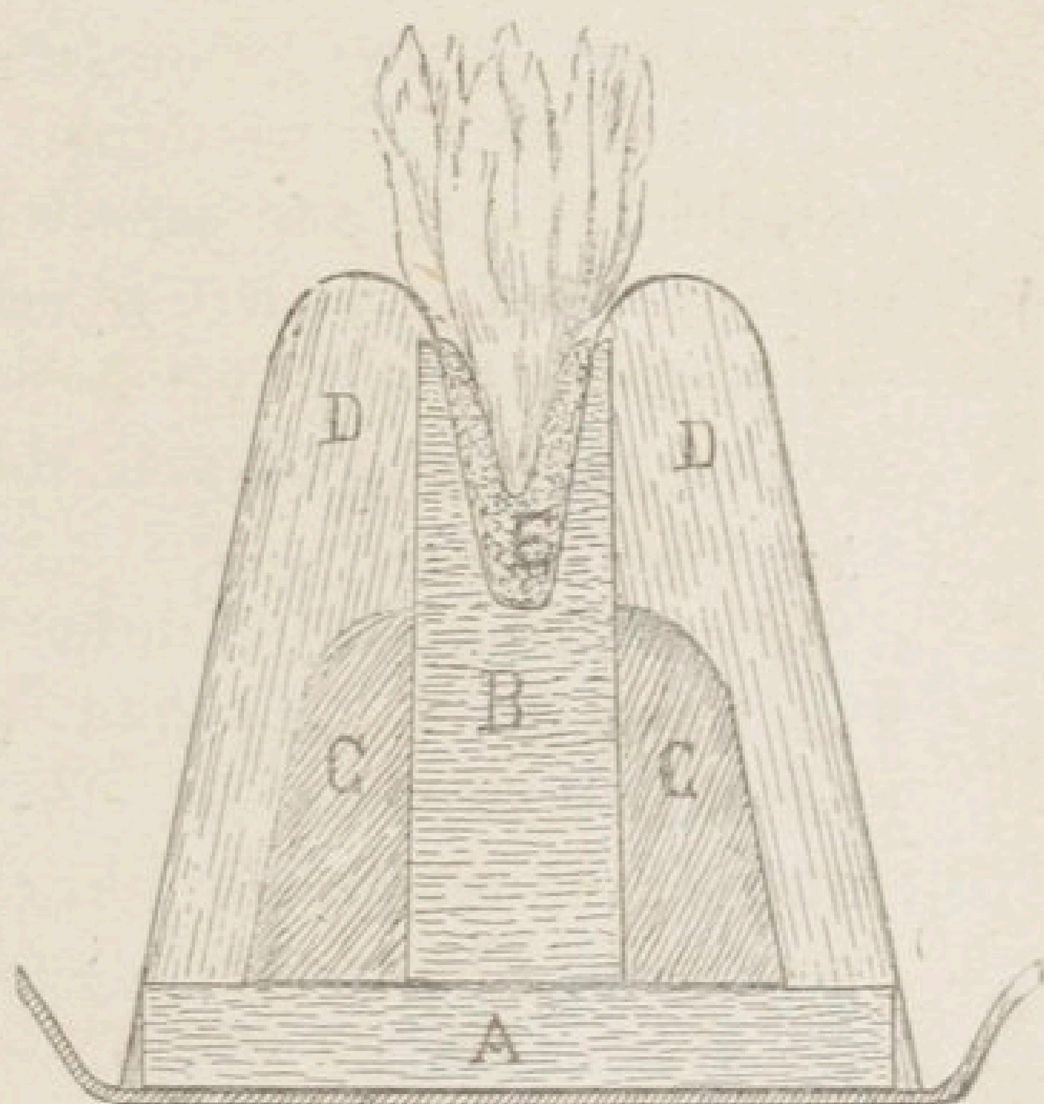
Omelette Surprise à la Jamaïque. — Intérieur garni de glace au rhum. Appareil soufflé au même parfum.

Omelette Surprise Élisabeth. — Intérieur garni de glace vanille et violettes pralinées. Parsemée à la surface de violettes cristallisées et recouverte, en servant, d'un voile de sucre filé.

Omelette Surprise au Moka. — Intérieur garni de Parfait au café.



Omelette à l'Islandaise.



Coupe de l'omelette.

A. Tampon en génoise ou en biscuit. — B. Tampon cylindrique vertical, creusé au sommet. — C. Anneau de glace entourant le tampon vertical. — D. Appareil à Omelette soufflée. — E. Pralin tapissant la cavité supérieure du tampon vertical et formant isolant.

Omelette Surprise à l'Islandaise. — Tampon de génoise placé sur plat rond avec, au milieu, un autre tampon en rouleau, collé à l'abricot cuit sur le tampon rond. Celui-là est creusé en haut, en forme de godet, et cette cavité est tapissée d'appareil à Condé, qui est séché à l'étuve à l'avance. Entourer le tampon central de glace ; recouvrir d'appareil à Omelette soufflée, en le faisant légèrement déborder le tampon creusé. Lisser, décorer, et cuire comme l'Omelette surprise. Juste en servant, verser dans la cavité du tampon, un verre de rhum chauffé, et allumer.

Pannequets.

Confitures (aux). — Crêpes garnies d'une couche de confiture

quelconque, roulées, parées en biais, et divisées en deux losanges. Ranger sur plaque, poudrer de glace de sucre, glacer vivement, et dresser sur serviette.

Crème (à la). — Crêpes masquées de crème frangipane. Saupoudrer de macarons écrasés ; rouler, détailler et glacer comme ci-dessus.

Meringués. — Crêpes masquées de meringue italienne parfumée kirsch et marasquin. Rouler et détailler, décorer au cornet avec la même meringue. Saupoudrer de glace de sucre, et colorer au four.

Puddings types.

Pudding à la crème (Type : Pudding de cabinet). — Moule à cylindre beurré, garni de biscuits à la cuillère, ou de tranches de biscuit au beurre, imbibés à la liqueur, montés par couches en les alternant de petites parties de confiture d'abricots, salpicon de fruits confits, raisins macérés, etc. Finir de remplir le moule avec un appareil ordinaire à crème renversée, versé petit à petit pour imbiber les biscuits à fond, et les empêcher de remonter. Pocher au bain-marie. — En sortant le moule de l'eau, laisser reposer pendant 7 à 8 minutes pour assurer le tassement de l'intérieur. — Démouler au moment, et napper de sauce anglaise vanillée.

Pudding de fruits. — Est d'une préparation assez délicate. La crème qui lui sert de base est la même que celle du Pudding à la crème, avec cette différence qu'elle est liée de 6 œufs entiers et 6 jaunes au litre de lait, et que cet appareil est additionné d'un tiers de la purée du fruit adoptée pour le Pudding. *Opér.:* Beurrer le moule ; le placer au bain-marie, et verser au fond quelques cuillerées d'appareil. Laisser prendre, et couvrir d'une couche du fruit adopté, soit fraises, abricots, etc. Verser à nouveau de l'appareil, mais en plus grande quantité ; laisser prendre comme précédemment, et continuer jusqu'à ce que le moule soit plein. C'est en somme, à chaud, le montage d'un aspic à froid. Si la crème n'était pas solidifiée par couches successives, les fruits tomberaient au fond et provoqueraient l'écroulement au démoulage. Compléter la cuisson au bain-marie, et laisser reposer avant

de démouler. — Sauce aux fruits de même nature que ceux du Pudding.

Plum-Pudding (Proportions indiquées dans la série des Puddings). — Ce Pudding est d'une composition très complexe et d'une exécution facile. — *Opér.* : Éplucher les raisins de Corinthe et de Smyrne, et épépiner les malagas. — Couper les fruits confits en salpicon et les mettre à macérer au rhum ou au cognac. — Éplucher et couper les pommes en quartiers, hacher la graisse de bœuf et la mélanger aux fruits et raisins, ainsi que : la farine, sucre ou cassonade, œufs, épices, zestes hachés, mie de pain. — Verser l'appareil en moules spéciaux (bols en faïence blanche sans pied et à rebord saillant), le tasser ; recouvrir d'une serviette beurrée et farinée au milieu, et nouer celle-ci dessous. Cuire au steam ou en marmite, à l'eau bouillante, pendant 4 heures. — Servir avec Sabayon au rhum, ou Beurre au cognac ; ou bien arroser de cognac ou de rhum et servir flambant.

Sauces pour Plum-Pudding. — En Angleterre, il est d'usage de servir avec cet entremets : soit un beurre au cognac comme celui indiqué aux « Crêpes Gil Blas », mais sans sucre ; soit un Sabayon au rhum, soit une Crème anglaise liée à l'arrow-root.

Pudding au Pain à l'Allemande et à la Française. — Pudding soufflé dans lequel le pain joue le principal rôle comme agent de liaison. En France, on emploie le pain blanc trempé au lait, tandis que, en Allemagne, on emploie le pain bis qui est trempé au vin du Rhin ou de la Moselle, et même à la bière.

Prop. pour le Pudding à la Française : 300 grammes de mie de pain trempée au lait vanillé avec 250 grammes de sucre, et passée au tamis ; 4 œufs, 6 jaunes et 4 blancs fouettés. Ces Puddings sont moulés en moules à bordures hauts, beurrés, saupoudrés de mie de pain, et pochés au bain-marie. Leur accompagnement est : Crème anglaise, Sabayon ou Sauce aux fruits.

Prop. pour le Pudding à l'Allemande : 400 grammes de mie de pain bis trempée avec 1 litre de l'un des vins indiqués, pointe de cannelle et 200 grammes de cassonade. Passer au tamis ; lier de 4 œufs et 6 jaunes, et ajouter au dernier moment 150 grammes de beurre fondu et 4 blancs en neige. — Pocher au bain-marie. — L'accompagnement est toujours un sirop de fruits.

Pudding de Tapioca, Sagou, Semoule, Vermicelle, etc.

— *App. :* 250 grammes de l'un ou l'autre, versé en pluie dans 1 litre de lait bouillant, additionné à l'avance de 125 grammes de sucre, 1 gramme de sel, et 100 grammes de beurre. Cuire à four doux (30 minutes la semoule, et 25 minutes les autres pâtes) ; changer de casserole, lier avec 6 jaunes, 75 grammes de beurre, et finir avec 4 blancs montés bien fermes. Verser en moule fortement beurré et saupoudré : de semoule crue, si l'appareil est de semoule, de vermicelle si celui-ci a été employé, etc. — Cuire au four ou au bain-marie, jusqu'à ce que l'appareil soit élastique au toucher, et laisser reposer avant de démouler, pour tassement intérieur. — Accompagnements : Crème anglaise, Sabayon ou Sauce aux fruits.

Pudding de Riz. — Le riz cuit et lié comme il est indiqué aux « Appareils », additionné de 15 blancs en neige par 500 grammes de riz cru. En moules beurrés saupoudrés de chapelure ; et cuits comme Puddings de Semoule. — Mêmes accompagnements.

Pudding soufflé. (Type : Le Pudding Saxon.) — *App. pour Pudding de 10 pers. :* 100 grammes de beurre travaillé en pommade dans une casserole ; ajouter 100 grammes de sucre et 100 grammes de farine tamisée. Délayer avec 3 décilitres de lait bouilli, puis cuire et dessécher comme une panade à pâte à choux. Retirer du feu ; lier avec 5 jaunes, et mélanger avec précaution les 5 blancs pris en neige très ferme. Verser en moule bien beurré et pocher au bain-marie. — Accomp. : Crème anglaise ou Sabayon, et parfum à volonté.

Nota. — Ce genre convient spécialement pour les services d'hôtel.

Puddings divers.

Amandes (aux). — *App.* à Pudding soufflé mouillé au lait d'amandes. — En moule beurré saupoudré d'amandes effilées et grillées. — Cuisson au bain-marie. — Accomp. : Sabayon au vin blanc parfumé à l'orgeat.

Anglaise (à l'). — 60 grammes de beurre travaillé en pommade avec 75 grammes de sucre en poudre. Ajouter 125 grammes d'amandes hachées fin, grain de sel, filet d'eau de fleur d'oranger, 1 œuf, 1 jaune, et demi-décilitre de crème. Verser en plat à Pudding, et cuire au bain-marie au four.

Nota. — Quelle que soit leur nature, les Puddings à l'Anglaise sont servis dans les plats où ils ont cuit.

Américaine (à l'). — *App. :* 75 grammes de mie de pain, 100 grammes de cassonade, 100 grammes de farine, 75 grammes de moelle et 75 grammes de graisse de bœuf hachées, 1 œuf, 3 jaunes, 100 grammes de fruits confits en dés, pincée de zestes d'orange et de citron, pointe de muscade et de cannelle, petit verre de cognac ou de rhum. — Opérer comme pour le plum-pudding et cuire au bain-marie, en moules ou en terrines, beurrés et farinés. — Accomp. : Sabayon au rhum.

Brésilien — *App.* à Pudding Tapioca, cuit en moule chemisé au caramel. — Pas d'accompagnement.

Biscuits (de). — *App. :* 250 grammes de biscuits à la cuillère émiettés. Arroser de 6 décilitres de lait bouillant additionné de 150 grammes de sucre. Prendre et travailler sur le feu, et ajouter 150 grammes de fruits confits en dés et raisins de Corinthe mélangés et macérés au kirsch, 3 jaunes et 125 grammes de beurre fondu. Compléter avec 3 blancs montés ; et mouler en moule uni, beurré et chapeluré. — Cuisson au bain-marie. — Accomp. : sauce abricots.

Cabinet (de). — (Voir formule *Pudding crème.*)

Chevreuse (à la). — *App.* Pudding à la semoule. — Accomp. : Sabayon au kirsch.

Citron (au). — *App.* à Pudding soufflé parfumé au zeste de citron. — Accomp. : crème anglaise au citron.

Custard Pudding. — *Cuis. ang.* — *App.* à crème renversée, poché en plat anglais à Pudding.

Se sert chaud ou froid et se parfume *ad libitum.*

Écossais. — Est le Pudding au pain à la française, avec addition de fruits frais de saison, à raison de 150 grammes au litre d'appareil. — Accomp. : sauce groseilles framboisée.

Indienne (à l'). — Pudding soufflé additionné de 50 grammes de gingembre en poudre par litre de lait, et de 150 grammes de gingembre confit coupé en dés. — Accomp. : crème anglaise au gingembre.

Marrons (aux). — *App. :* 1 kilo de marrons décortiqués, cuits en sirop léger vanillé, et passés au tamis. Ajouter à la purée 150 grammes de sucre et 100 grammes de beurre ; dessécher à feu vif, lier avec 8 jaunes et compléter avec 6 blancs en neige. Pocher

au bain-marie. — Accomp. : crème anglaise ou sirop d'abricots vanillés.

Moelle (à la). — *App.* : 200 grammes de moelle et 50 grammes de graisse de bœuf fondues au bain-marie. Refroidir, puis travailler en terrine avec 200 grammes de sucre en poudre ; 80 grammes de mie de pain trempée au lait et pressée, 2 œufs entiers et 8 jaunes, 1 demi-décilitre de rhum, 200 grammes de fruits confits en dés ; 80 grammes de Smyrne et 50 grammes malaga épépinés. — Cuire dans un moule à bordure uni, haut de bords, beurré et fariné. — Accomp. : Sabayon au rhum.

Mousseline. — *App.* : 250 grammes de beurre travaillé en pommade, 250 grammes de sucre, et 20 jaunes ajoutés un à un, en travaillant l'appareil. Prendre sur le feu jusqu'à ce que l'appareil nappe la cuiller; retirer, et mélanger dedans 14 blancs en neige ferme. — Couler en moules à bordures hauts, beurrés, et les garnir seulement à moitié. Pocher au bain pendant une demi-heure, et démouler après avoir laissé reposer 10 minutes. — Accomp. : Sabayon très léger ou sauce aux fruits. — Les proportions ci-dessus suffisent pour 3 services de 8, ou 2 forts services de 10.

Pain à l'Anglaise (de). — Minces tranches de pain, beurrées, semées de raisins de Smyrne et Corinthe gonflés à l'eau tiède et égouttés. Dresser en plat, et recouvrir d'un appareil à crème renversée. Cuire au four.

Plum-Pudding. — *Prop.* : 500 grammes de graisse de bœuf hachée, 500 grammes de mie de pain passée au tamis ; 250 grammes de farine ; 250 grammes de pommes pelées et hachées ; malagas épépinés, Corinthe, Smyrne (250 grammes de chaque) ; 60 grammes d'écorces d'oranges, autant d'écorces de citrons et cédrat confits taillés en dés ; 60 grammes de gingembre ; 120 grammes d'amandes hachées ; 250 grammes de cassonade ; le suc et le zeste d'une demi-orange et d'un demi-citron, 12 grammes d'épices mélangées forcées en cannelle, 3 œufs, 1 décilitre et demi de rhum ou de cognac ; 2 décilitres de Stout.

Régence (à la). — *App.* à Pudding soufflé à la vanille. — Moule chemisé au caramel. — Accomp. : Crème anglaise au caramel.

Reine (à la). — *App.* à Pudding soufflé vanille. — Moule beurré saupoudré de pistaches hachées et macarons broyés. —

L'appareil monté par couches semées des mêmes (pistaches et macarons). — Accomp. : crème anglaise pralinée.

Riz (de). — (Voir la série des *Puddings types*.)

Riz à l'Anglaise (de). — Le riz cuit au lait avec 50 grammes de sucre au litre de lait, et 80 grammes de beurre, en tenant le grain un peu ferme et l'appareil un peu liquide. Lier de 3 œufs au litre d'appareil, parfumer à volonté, et cuire au four en plat spécial. — Saupoudrer de sucre en glace en le sortant du four.

Riz Condé (de). — *App.* à Pudding riz additionné d'un salpicon de fruits confits. — Accomp. : sauce abricots parfumée kirsch et marasquin.

Roulé (Rolly-Pudding). *Cuis. ang.* — Pâte ferme apprêtée avec : 500 grammes de farine, 300 grammes de graisse de rognon de bœuf hachée ; 7 grammes de sel ; 50 grammes sucre, et eau. Abaisser en forme de carré long, et d'une épaisseur de 1 demi-centimètre. Masquer cette abaisse d'une couche de confiture quelconque et la rouler sur elle-même en gros boudin.

Emballer en linge beurré et fariné, et cuire au steam ou à l'eau bouillante pendant 1 heure et demie. — Déballer, détailler sur l'épaisseur, et desser les tranches en couronne. — Accomp. : sauce aux fruits.

Royale (à la). — Appareil à Pudding soufflé cuit en moule foncé de tranches minces de biscuit roulé, fourré à l'abricot. — Accomp. : sauce abricots au marsala.

Rubanné. — (Voir *Pudding Saxon*.)

Sagou (au). — (Voir Formules de *Puddings types*.)

Saxon. — Appareil de Pudding soufflé chocolat, citron et orange, dressé en moule beurré, par couches alternées. — Accomp. : sauce anglaise au citron.

Sans-Souci. — Appareil à Pudding soufflé, garni de 250 grammes au kilo de marmelade de pommes pelées, épépinées, coupées en dés et fondues au beurre. Moule bien beurré semé de raisins de Corinthe.

Semoule (à la). — (Voir Formules des *Puddings types*.)

Tapioca (au). — (Voir Formules des *Puddings types*.)

Tapioca à l'Anglaise (au). — 125 grammes de tapioca versé en pluie dans 4 décilitres de lait bouillant additionné de 25 grammes de sucre. Cuire pendant 10 minutes, lier de 2 œufs entiers, parfumer à volonté, et cuire au four pendant 20 minutes, en plat à Pudding à l'anglaise.

Vermicelle (au). — (Voir Formules des *Puddings types.*)

Vésuvienne (à la). — Appareil à Pudding soufflé, additionné de 200 grammes de confiture de tomates par 500 grammes de sucre, et autant de raisins de Malaga épépinés. — Démouler; saucer abricots autour, verser dans le puits 1 décilitre de rhum et l'enflammer en servant.

Rissoles.

S'apprêtent exactement comme celles indiquées au chap. des *Hors-d'Œuvre chauds*, en remplaçant les garnitures dites, par Marmelades, Salpicon de fruits, Fruits frais, Crèmes, etc.

Poudrer de sucre en les sortant de la friture, et dresser sur serviette.

Soufflés.

Les appareils à Soufflés sont de deux sortes : 1° Ceux à la crème qui, à la rigueur, pourraient servir pour tous les soufflés ; 2° Ceux à base de purée de fruits qui permettent d'obtenir un parfum plus frais qu'en les associant à la crème.

App. (à) **à la crème**. — *Prop. pour Soufflé de 4 personnes :* 1 décilitre de lait, 35 grammes de sucre, 20 grammes de fécule, 10 grammes de beurre fin, 2 jaunes et 3 blancs en neige. — Faire bouillir le lait avec le sucre, ajouter la fécule délayée avec une cuillerée de lait froid ; cuire 2 minutes, et compléter l'appareil hors du feu avec le beurre, les 2 jaunes, et les blancs montés bien ferme.

Nota. — Avec adjonction de jaunes d'œufs crus, la crème frangipane indiquée aux « Formules préliminaires » peut, à la rigueur, remplacer cet appareil.

App. (à) **aux Fruits**. — 500 grammes de sucre cuit au cassé, additionné de 400 grammes de la pulpe ou purée du fruit en traitement, et 10 blancs montés bien fermes. — Cuire le sucre au

cassé, ajouter le fruit qui le décuit ; le ramener au boulet et, quand il est à ce point, le verser sur les blancs.

Dressage et cuisson. — Les soufflés se dressent en timbales ou faux fonds spéciaux beurrés et poudrés de sucre. La cuisson se fait à four modéré et doit être plutôt lente pour que le calorique pénètre bien l'intérieur. Saupoudrer le Soufflé de sucre en glace 2 minutes avant de le sortir, pour caraméliser la surface. Le décor des Soufflés est facultatif, mais il convient en tous cas de le faire sans abus.

Soufflés divers.

Amandes (aux). — L'appareil préparé au lait d'amandes, additionné de 50 grammes d'amandes hachées légèrement grillées par décilitre de lait.

Avelines (aux). — L'appareil additionné, par décilitre de lait, de 60 grammes de pralin d'aveline infusé dans le lait.

Camargo (à la). — Appareils Soufflé Mandarine et Soufflé avelines, dressés par couches alternées de biscuits cuillère imbibés de crème curaçao.

Chocolat (au). — App. à Soufflé vanille additionné de 50 grammes de chocolat dissous par décilitre de lait.

Curaçao (au). — App. parfumé avec le zeste d'une orange, et petit verre de curaçao par décilitre de lait.

Élisabeth. — App. à Soufflé vanille garni de 50 grammes de macarons en petits morceaux imbibés au kirsch et marasquin, et 15 grammes de violettes pralinées par décilitre de lait. Voiler de sucre filé en servant.

Javanais. — App. préparé avec infusion de thé au lieu de lait, additionné de 50 grammes de pistaches hachées par décilitre de thé.

Lérina. — App. ordinaire parfumé à la liqueur de ce nom. (Sorte de Chartreuse fabriquée aux îles de Lérins.)

Liqueurs (aux). — Se font indifféremment avec appareils crème ou fruits.

Lucullus. — App. à soufflé vanille, cuit dans le centre d'un

savarin trempé au kirsch. — Pendant la cuisson du soufflé, le savarin doit être protégé par une bande de papier beurré ficelée.

Orléans (à la d'). — App. à soufflé crème, additionné de morceaux de biscuits Jeanne d'Arc (genre biscuits de Reims) imbibés de crème de pêche et kirsch ; cerises mi-sucre, et angélique en dés (25 grammes de chaque).

Palmyre. — App. à soufflé vanille dressé par couches alternées de biscuits cuillère imbibés à l'anisette.

Praliné. — App. vanille additionné de 60 grammes de pralin d'amandes infusé dans le lait. Amandes hachées grillées à la surface ou pralines écrasées.

Rothschild. — App. à soufflé crème garni de 80 grammes de fruits confits coupés en dés, macérés à l'eau-de-vie de Dantzig très fournie de paillettes d'or. La cuisson étant presque achevée, disposer sur le Soufflé une bordure de belles fraises ananas dans la saison, ou de cerises mi-sucre hors saison ; mais le principe strict exige l'emploi de fraises en toute saison.

Royale (à la). — App. à soufflé vanille dressé par couches alternées de biscuits cuillère imbibés au kirsch et semés de fruits confits coupés en dés (ananas, angélique, cerises, raisins) macérés au kirsch sucré.

Vanille (à la). — App. à soufflé crème avec gousse de vanille infusée dans le lait.

Violettes (aux). — App. à soufflé vanille additionné de violettes pralinées concassées. Bordure des mêmes, entières, autour du Soufflé quand il est dressé.

Subrics (*Procédé type*).

App. : 125 grammes de semoule versée en pluie dans un demi-litre de lait bouilli avec 100 grammes de sucre, grain de sel et gousse de vanille. Ajouter 50 grammes de beurre ; bien mélanger et cuire doucement au four, à couvert, pendant 25 minutes. Lier avec 6 jaunes, et étaler en couche de 2 centimètres d'épaisseur sur plaque beurrée. Tamponner la surface de beurre, et laisser refroidir.

Traitement : Détailler l'appareil en anneaux de 6 centimètres de

diamètre (le milieu levé avec emporte-pièce de 2 centimètres et demi de diamètre), et colorer à la poêle au beurre clarifié. Égoutter avec la palette, dresser en couronne, et garnir le milieu de gelée de groseilles.

Timbales.

Aremberg (à la d'). — Moule à Charlotte beurré foncé en pâte à brioche, garni de quartiers de poires cuits fermes au sirop vanillé, et de marmelade d'abricots. Couvrir avec abaisse de même pâte et cuire à four moyen. Démouler et masquer d'une sauce abricots au marasquin.

Bourdaloue. — Moule à timbale foncé en pâte sèche additionnée de 125 grammes d'amandes finement hachées au litre. Garnir de fruits cuits en compote et tenus fermes, alternés de couches de crème frangipane. Couvrir avec abaisse de même pâte, et cuire à four moyen. Démouler et couvrir d'un sirop d'abricots à la vanille

Marie-Louise. — Génoise cuite en moule à Charlotte haut, bien rassise, cernée en timbale et vidée. Partager la partie retirée en tranches, et les masquer de meringue italienne au kirsch. Semer dessus un salpicon de pêches, cerises et ananas. Masquer et décorer la timbale à la meringue, remettre les tranches dans l'intérieur, lesquelles doivent dépasser les bords de la timbale; ranger sur le haut de celle-ci une couronne de pêches pochées avec point de meringue entre chaque, et passer au four pour coloration. — Accomp. : sauce Pêches au kirsch.

Montmorency. — Timbale faite d'une brioche cuite en moule à côtes, vidée, abricotée tout autour, et décorée à blanc. Garniture de cerises dénoyautées, cuites au sirop léger, liée finalement à l'arrow-root et parfumée au kirsch.

Parisienne (à la). — Brioche cuite en moule à Charlotte, vidée, abricotée, et décorée aux fruits. Garniture de pommes et poires en quartiers, pêches et abricots cuits au sirop vanillé, ananas, raisins, angélique, amandes, etc., liés d'une purée d'abricots au kirsch.



SÉRIE DES ENTREMETS DE FRUITS

Abricots.

Bourdaloue (à la). — Croûte à flan cuite à blanc, garnie de crème frangipane claire aux macarons. Demi-abricots pochés au sirop vanillé sur la crème ; recouvrir ceux-ci de même crème, saupoudrer de macarons écrasés, arroser de beurre fondu et glacer.

NOTA. — Ceci est la méthode générale ; mais, selon les vues, l'entremets à la Bourdaloue se sert aussi : simplement en timbale basse, les fruits entre deux couches de crème, et la couche supérieure légèrement gratinée ; en bordure de semoule ou de riz, et même en bordure de génoise abricotée.

Colbert (à la). — Demi-abricots en compote, tenus très fermes, garnis de riz dans la cavité, de façon à reformer le fruit entier (riz ordinaire à entremets). — Paner à l'anglaise avec mie de pain très fine, frire au moment, et dresser sur serviette avec queues imitées en angélique. — Sirop d'abricots au kirsch à part.

Condé (à la). — Pochés au sirop et dressés sur bordure de riz vanillé. Décorer aux fruits confits, et napper d'un sirop d'abricots au kirsch.

Condé (à la) ; **Variante**. — Demi-abricots pochés, dressés renversés sur petits ronds de génoise disposés en couronne sur le plat. Belle cerise mi-sucre dans chaque abricot, et buisson de croquettes de riz forme abricot au milieu. — Sirop d'abricots à part.

Cussy (à la). — Demi-abricots pochés dressés sur macarons renversés garnis d'une couche de salpicon de fruits lié à l'abricot. — Masquer de meringue italienne, ranger sur plat, et passer au four pour sécher la meringue sans la colorer. — Sauce abricots au kirsch à part.

Gratinés. — Demi-abricots pochés un peu fermes, dressés sur assise de marmelade de pommes serrée ou de semoule, masqués d'un pralin à Condé un peu clair. Saupoudrer de glace de sucre, et passer au four pour coloration.

Meringués. — Demi-abricots pochés dressés sur fond de riz vanillé. Couvrir de meringue ordinaire, et dresser celle-ci en dôme ou en charlotte en lissant au couteau. Décorer à la meringue ;

poudrer de glace de sucre, et passer à four doux pour cuisson et coloration de la meringue. A volonté, confiture de groseilles et d'abricots dans les détails du décor.

Sultane (à la). — Bordure de génoise cuite en moule un peu haut, collée à l'abricot sur fond de pâte sèche. Masquer le tour de meringue ordinaire, décorer au cornet, et colorer à four doux. Garnir le milieu d'un appareil riz vanillé, additionné de quelques cuillerées de frangipane et de pistaches effilées. Tenir assez ferme pour monter en dôme, et dresser dessus de beaux demi-abricots pochés au sirop vanillé. Saupoudrer ceux-ci de pistaches hachées. — Accomp. : sirop au lait d'amandes fini avec une noisette de beurre fin.

Ananas.

Beignets (d') **à la Favorite.** — (Voir *Beignets.*)

Condé (à la). — Demi-tranches d'ananas macérées au kirsch, dressées sur bordure de riz à la « Condé. » — Sauce abricots au kirsch.

Créole (à la). — Ananas cuit au sirop au kirsch, et partagé en deux sur la hauteur. Détailler en tranches minces et régulières et dans le sens vertical. Avec ces tranches, foncer un moule forme dôme, et emplir de riz vanillé, en laissant un vide au milieu. Garnir ce vide avec les débris d'ananas coupés en dés, anones, et bananes traitées de même et cuites au sirop. Démouler sur plat; décorer le dessus de larges feuilles en angélique; et entourer la base de bananes pochées au sirop kirsch. — Sirop d'abricots au kirsch à part.

Bananes.

Bourdaloue (à la). — Pochées au sirop vanillé. (Pour le reste, voir *Abricots.*)

Condé (à la). — Pochées au sirop vanillé. (Pour fin de traitement, voir *Abricots.*)

Meringuées. — Pochées au sirop vanillé, et traitées ensuite comme *Abricots.*

Norvégienne (à la). — Lever l'écorce du dessus, et vider les

bananes. Remplir les écorces aux trois quarts d'une glace aux bananes, recouvrir celle-ci d'un pointillé de meringue italienne au rhum, et ranger sur plat. Poser celui-ci sur plaque contenant de la glace pilée, et passer au four pour colorer la meringue.

Soufflées. — La banane tranchée aux trois quarts de la hauteur. Extraire la pulpe sans endommager l'écorce ; la passer au tamis, et apprêter avec cette pulpe un appareil à soufflé parfumé au kirsch. Dresser l'appareil dans les écorces ; ranger celles-ci en rosace sur un plat, et traiter comme soufflé ordinaire (5 à 6 minutes de cuisson suffisent).

Cerises.

Jubilée. — Belles cerises charnues dénoyautées, pochées au sirop, et dressées en petites timbales spéciales en argent. Réduire le sirop ; le lier à l'arrow-root, et ajouter de la gelée de groseilles pour donner la teinte franche. Couvrir les cerises, et verser dans chaque timbale une cuillerée à café de kirsch chauffé, qui est allumé juste au moment.

Nota. — La consistance du sirop lié doit être telle, que le kirsch doit rester dessus, sans s'y mélanger.

Valéria. — Tartelettes en pâte sucrée cuites à blanc, garnies au fond de glace groseille additionnée de crème. Couvrir celle-ci de meringue italienne à la vanille couchée à la poche. Ranger sur la meringue des cerises dénoyautées pochées au bordeaux sucré. Poser le plat sur plaque garnie de glace, et passer au four pour sécher la meringue. En sortant du four, napper vivement les cerises de sirop de groseilles et saupoudrer de pistaches hachées. Dresser sur serviette.

Nectarines ou Brugnons.

Se traitent selon les divers modes indiqués à l'article « Pêche. »

Oranges et Mandarines.

Norvégienne (à la). — Vidées à la cuillère. Les écorces remplies aux trois quarts de glace orange ou mandarine, recouverte

d'un pointillé de meringue italienne. Placer le plat sur plaque garnie de glace, et colorer la meringue à la salamandre.

Palikare (à la). — (Spécial aux mandarines.) Cerner le dessus, retirer les quartiers sans les briser ; les sécher et parer à vif. Emplir les écorces d'un riz à croquettes légèrement safrané. Mouler du même riz dans un petit moule à dôme et le dresser sur fond de riz taillé. Couvrir le dôme avec les quartiers de mandarine, napper à l'abricot, et ranger autour les écorces garnies, côté ouvert en dessous.

Soufflé (d') **Righi**. — Appareil à soufflé orange ou mandarine, dressé en écorces. Temps de cuisson : 5 minutes pour mandarines et 8 minutes pour oranges.

Pêches.

Bourdaloue (à la). — Méthode des Abricots de ce nom.

Condé (à la). — Les deux modes indiqués pour abricots sont applicables aux pêches.

Cussy (à la). — (Voir *Abricots*.)

Flambées. — Deux façons : 1° Pochées dans un sirop léger au kirsch, dressées sur purée de fraises, et arrosées de kirsch chauffé qui est enflammé au moment. — 2° Pochées au vin de bordeaux sucré ; dressées comme ci-dessus, et arrosées de rhum chauffé.

Gratinées. — Même procédé que pour les Abricots.

Maintenon (à la). — Biscuit en moule à dôme, divisé transversalement en tranches. Celles-ci masquées de frangipane additionnée d'un salpicon de fruits confits et amandes hachées grillées. Reformer et masquer le biscuit de meringue italienne ; décorer au cornet, et sécher au four. Entourer d'un turban de belles demi-pêches pochées au sirop vanillé.

Meringuées. — Comme pour les Abricots.

Vanille (à la). — Demi-pêches pochées et macérées dans un sirop fortement vanillé. Avec pêches en compote tenues fermes, cerises et raisins, apprêter un salpicon. Lier à l'abricot et dresser en dôme sur plat. Entourer avec les pêches, et couvrir avec le

sirop teinté en rose, et fini à la crème de vanille. Bordure de croûtons historiés taillés sur brioche rassise, et glacés au four, autour du plat.

Poires.

Bourdaloue (à la). — Si les poires sont moyennes, les partager en deux, et en quatre si elles sont grosses. L'apprêt est le même que celui des abricots.

Condé (à la). — En demies, ou entières si elles sont petites. (Voir *Abricots.*)

Impératrice (à l'). — En quartiers pochés au sirop vanillé. Dresser en timbale basse entre deux couches de riz vanillé additionné d'un peu de crème frangipane. Saupoudrer de macarons écrasés et gratiner.

Parisienne (à la). — Fond de génoise cuit en cercle à flan, et imbibé de sirop au kirsch. Dresser au milieu un petit dôme de riz vanillé, et entourer de demi-poires pochées au sirop et placées debout. Encadrer celles-ci d'un cordon de meringue poussé à la douille cannelée, rosace de la même sur le dôme, et colorer au four. Lustrer les poires avec sirop d'abricots, en les sortant du four, et entourer d'une chaîne de cerises mi-sucre.

Sultane (à la). — Procéder comme il est indiqué à l'article *Abricots.*

Pommes.

Beignets (de). — Voir aux Formules préliminaires.

Beurre (au). — Calvilles ou reinettes grises, pelées, vidées à la colonne, blanchies 2 minutes à l'eau bouillante citronnée, et cuites en sautoir beurré, au four, et à couvert, avec quelques cuillerées de sirop vanillé. Dresser sur petits croûtons ronds en brioche, glacés au four. Emplir le vide de beurre travaillé avec même poids de sucre et filet de cognac, et couvrir avec le sirop, légèrement lié à la purée d'abricots.

Bonne Femme (à la). — Reinettes vidées au tube, et incisées tout autour. Emplir le vide de beurre sucré ; ranger sur plat, et cuire doucement au four avec un peu d'eau au fond du plat. Se servent telles que.

Bourdaloue (à la). — Pommes en quartiers pochés au sirop vanillé et tenus un peu fermes. Opérer pour la suite selon le mode indiqué aux *Abricots*.

Charlotte (de). — (Voir *Formule type*.)

Châtelaine (à la). — Pelées et cuites comme les pommes au beurre. Dresser sur plat beurré ; emplir le vide d'un salpicon de cerises mi-sucre lié à la purée d'abricots. Couvrir d'une crème frangipane claire ; saupoudrer de chapelures de biscuits et macarons écrasés ; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

Chevreuse (à la). — Sur fond d'appareil à croquettes de semoule, dresser un turban de quartiers de pommes pochés au sirop vanillé. Garnir le centre d'un salpicon de fruits confits et raisins lié à l'abricot, et recouvrir le tout d'une légère couche d'appareil semoule. Masquer en dôme avec meringue ordinaire ; semer des pistaches hachées sur celle-ci, poudrer de glace de sucre et faire colorer à four doux. Placer au milieu du dôme, sur rosace d'angélique, une petite pomme tournée cuite au sirop rose, et entourer d'une chaîne de quartiers blancs et roses alternés.

Condé (à la). — Quartiers de pommes pochés au sirop vanillé, dressés sur bordure de riz. Décor cerises et angélique.

Gratinées. — Pommes en quartiers pochés dressés sur fond de marmelade à charlotte. Couvrir de pralin à Condé tenu clair, poudrer de glace de sucre, et passer au four pour coloration.

Meringuées. — Quartiers pochés au sirop dressés sur fond de riz à croquettes; ou, ce qui est plus dans la règle, sur assise de marmelade à Charlotte. Couvrir de meringue ordinaire et lisser en dôme ou en charlotte. Poudrer de glace de sucre et cuire à four doux.

Moscovite (à la). — Pommes parées aux deux tiers de la hauteur et vidées en caisses. Pocher ces caisses en sirop léger et tenir la pulpe un peu ferme. Ranger sur plat et emplir au tiers de purée faite avec la pulpe retirée. Compléter avec appareil soufflé aux pommes parfumé au kümmel, et cuire à four doux pendant 20 minutes.

Parisienne (à la). — Procéder comme pour les « Poires à la Parisienne ».

Portugaise (à la). — Apprêtées en caisses comme les « Pommes

Moscovite » et garnies de frangipane serrée additionnée de zeste d'orange râpé, macarons broyés, raisins de Corinthe et de Smyrne lavés et gonflés dans un sirop au curaçao. Dresser sur assise d'appareil semoule, et passer au four pendant 10 minutes. En sortant du four napper la surface des pommes avec gelée de groseilles dissoute additionnée d'une fine julienne de zeste d'orange blanchi.

Rabotte ou Douillon. — Pommes à la Bonne Femme enfermées en abaisse de pâte à foncer fine. Couvrir d'un rond de même pâte ; dorer, rayer, et cuire à four chaud pendant 15 minutes environ.

Entremets divers.

Mince-Pies. — *App. :* 500 grammes de graisse de bœuf hachée ; 600 grammes de filet de bœuf froid en tout petits dés ; 500 grammes raisins de Malaga épépinés ; 500 grammes de Corinthe et autant de Smyrne ; 500 grammes d'écorces confites ; 250 grammes de pommes crues pelées et hachées ; zeste et jus d'une orange ; 25 grammes d'épices ; 1 décilitre cognac ; 1 décilitre madère et 1 décilitre rhum.

Mélanger le tout, et tenir enfermé en pot de grès pendant 1 mois. — Foncer des moules à tartelettes, hauts de bords, avec pâte à foncer ; garnir avec cet appareil, recouvrir d'une abaisse de feuilletage trouée au milieu, et cuire à four chaud.

Omelette à la Célestine. — Omelettes de 2 œufs, chacune garnies différemment de crème, confiture ou marmelade, et enfermées successivement l'une dans l'autre. Est une forme d'omelette en surprise. — Glacer au four ou au fer.

Œufs à la Religieuse. — Œufs bien frais pochés dans du lait bouillant sucré à raison de 200 grammes au litre ; tenus aussi mollets que possible et égouttés. Les ranger dans une croûte à flan à bords hauts et en pâte sèche, cuite à blanc, et masquée intérieurement de pralin séché au four à l'avance. Intercaler 1 petite lame d'ananas façonnée en crête entre chaque œuf. Lier le lait qui a servi avec 4 œufs entiers et 6 jaunes au litre ; passer au chinois, et couvrir les œufs avec. Saupoudrer de macarons écrasés, et mettre au four doux pour pocher et colorer la crème.

Pain perdu ou croûte dorée. — Tranches de brioche ou

de pain de 1 centimètre d'épaisseur, trempées dans du lait sucré vanillé, froid. Égoutter et passer les tranches dans des œufs battus légèrement sucrés, et faire colorer à la poêle dans du beurre clarifié brûlant. — Saupoudrer de sucre vanillé en servant.

Riz à la Condé. — Bordure de riz à croquettes, garnie d'une macédoine de fruits de saison liée à la purée d'abricots vanillée et décorée aux fruits confits. — Sauce abricots au kirsch.

Suprême de Fruits Gabrielle. — Apprêter : 1° une bordure en marmelade de pommes à charlotte, liée aux œufs et pochée en moule à bordure historié ; 2° une macédoine de : quartiers de poires cuits au sirop ; ananas en gros losanges ; moitiés de pêches et d'abricots pochés ; mirabelles confites ; cerises mi-sucre, angélique détaillée en feuilles à l'emporte-pièce, raisins de Corinthe et de Smyrne trempés. Rassembler le tout dans un sautoir.

Ajouter dans le sirop des poires le sucre nécessaire (500 grammes par 5 décilitres) et le cuire au petit boulet. Aussitôt à ce point, le décuire avec du lait d'amandes très épais, et verser sur les fruits. Laisser mijoter doucement pendant 10 minutes.

Démouler la bordure sur plat de service et la border de cerises mi-sucre. Finir la macédoine avec la valeur de 30 grammes de beurre extra-fin par service ; celui-ci, ajouté hors du feu. Verser dans la bordure, et semer sur les fruits des pistaches fraîchement émondées et effilées finement.

Schâleth à la Juive. — Se fait en cocotte en fonte graissée, genre moule à pommes Anna, foncée en pâte à nouille mince. Garniture pour un ustensile de 1 litre trois quarts de contenance : 800 grammes marmelade de pommes reinette serrée; 500 grammes de raisins de Malaga épépinés, Corinthe et Smyrne gonflés à l'eau tiède, par tierces parties ; 1 demi-zeste d'orange et 1 demi-zeste de citron hachés ; pointe de muscade ; 125 grammes de sucre en poudre; 4 œufs entiers et 6 jaunes ; 1 décilitre et demi de vin de Malaga. — Mélanger, verser dans la cocotte, fermer d'une abaisse de pâte, et cuire à four doux pendant 50 minutes. — Laisser reposer 10 minutes avant de démouler.

Tartes de fruits à l'Anglaise. — Se font en plats creux spéciaux appelés *pie dish*, ou plats à pâte. Les fruits, nettoyés ou épluchés selon leur nature, sont disposés dans le plat jusqu'à 1 centimètre des bords, saupoudrés de cassonade blonde ou de

sucre en poudre, et arrosés d'une cuillerée d'eau. Recouvrir d'une abaisse de pâte à foncer qui est fixée sur les bords du plat comme il a été expliqué aux Pâtés à l'anglaise (chap. des *Viandes de Boucherie*). Mouiller la surface du couvercle, saupoudrer de sucre en poudre, et cuire à four de chaleur modérée.

Toutes les tartes à l'anglaise se font par ce procédé, et tous les fruits y peuvent être employés, même quand ils sont encore verts, principalement les raisins et les groseilles à maquereaux. — S'accompagne souvent d'une saucière de crème crue.

SÉRIE DES ENTREMETS FROIDS

Bavarois (*Formules types*).

Se font de deux façons : à la crème et au sirop. Ce dernier procédé convient particulièrement pour les Bavarois aux fruits.

Bavarois à la crème. — *App. :* 500 grammes de sucre en poudre travaillé en casserole, avec 16 jaunes. Mouiller de 1 litre de lait dans lequel 1 gousse de vanille aura infusé à l'avance ; ajouter 25 grammes de gélatine, prendre sur le feu jusqu'à ce que l'appareil nappe bien la cuillère et sans laisser bouillir. Passer au chinois, en terrine vernissée, et refroidir en vannant. Quand l'appareil commence à se lier, y incorporer 1 litre de crème fouettée, 100 grammes de sucre en poudre, et 25 grammes de sucre vanillé. — Verser aussitôt l'appareil en moule à cylindre légèrement huilé, et faire prendre en lieu frais, ou en terrine avec glace, mais sans sel. — Démouler sur serviette.

Bavarois divers. — Dérivés du Bavarois ci-dessus par changement de parfum : AMANDES, ANISETTE, AVELINES, CAFÉ, CHOCOLAT, KIRSCH, NOIX FRAICHES, ORANGE, PRALINÉ, VIOLETTES, etc.

NOTA. — L'appareil ci-dessus peut être employé également pour les Bavarois aux fruits, en ajoutant à l'anglaise, quand elle est refroidie, 5 décilitres de purée de fruits, pour la quantité de crème indiquée, et en augmentant de 15 grammes la dose de gélatine. — Cependant, le procédé au sirop est préférable pour ce genre de Bavarois.

Bavarois au sirop. — *App. :* 5 décilitres de purée de fruits diluée avec 5 décilitres de sirop froid à 30 degrés; ajouter le suc

de 3 citrons, 30 grammes de gélatine dissoute passée au linge, et 1 demi-litre de crème fouettée. Verser aussitôt la composition en moule à douille, et faire prendre au frais ou à la glace. — Tremper à l'eau chaude pour le démoulage.

NOTA. — Les appareils de Bavarois au sirop peuvent être additionnés de fruits de même nature que ceux qui ont été employés pour la purée. Crus, s'il s'agit de fraises, framboises, groseilles, etc., et pochés au sirop s'il s'agit de fruits à pulpe.

Peuvent être traités, par le procédé ci-dessus : les Bavarois, ANANAS, BANANES, FRAISES, FRAMBOISES, MELON, etc.

Bavarois divers.

Clermont (à la). — App. à Bavarois vanillé additionné de 200 grammes de purée de marrons au litre, et de 200 grammes de marrons glacés fragmentés. Entourer de marrons glacés quand l'entremets est démoulé.

Diplomate. — Moule à timbale chemisé d'une couche de Bavarois vanillé. Intérieur garni de couches alternées d'appareil chocolat et fraise.

My Queen. — Moule à Bavarois chemisé de crème crue collée à la gélatine dissoute. Remplir le moule d'un appareil de Bavarois fraise au sirop, additionné de grosses fraises macérées au kirsch sucré. — Les mêmes en bordure autour du Bavarois.

Religieuse (à la). — Moule à Bavarois chemisé de chocolat dissous au sirop assez fortement collé. Intérieur garni d'appareils vanille, chocolat et avelines, alternés par couches.

Rubannés. — Ce genre d'entremets, se composant d'appareils de teintes et parfums divers disposés par couches dans le moule, peut se varier à l'infini, et n'a pas de règles précises.

Blanc-manger (*Formule type.*)

App. : Le fonds de cet entremets est invariable et se compose toujours d'un lait d'amandes, obtenu en pilant 500 grammes d'amandes douces et 10 grammes d'amandes amères avec 6 décilitres d'eau ajoutée cuillerée par cuillerée. Les amandes doivent être fraîchement émondées et dégorgées à l'eau froide, pour les avoir bien blanches. Le tout est placé dans un fort torchon qui est fortement tordu pour extraire le lait d'amandes.

Ajouter au lait obtenu (8 décilitres environ) 500 grammes de sucre en morceaux et 30 grammes de gélatine, dissoute au sirop tiède, et passée à la mousseline. — Parfumer à volonté, couler en moule huilé légèrement, et faire prendre à la glace.

NOTA. — Pour la préparation du lait d'amandes, la cuisine moderne a substitué au procédé ci-dessus, qui est celui de l'ancienne Ecole, un autre qui consiste à remplacer une grande partie de l'eau par de la crème. Par ce procédé les amandes sont pilées avec 1 décilitre d'eau et 5 décilitres de crème légère.

Lorsqu'il s'agit d'un Blanc-manger aux fruits, le lait d'amandes est diminué de moitié et remplacé par même quantité de purée du fruit en traitement, en maintenant la même dose de gélatine. — La crème employée pour les Blancs-mangers doit être très fraîche et légère, dans le genre de la Fleurette normande.

Les moules à Blanc manger doivent toujours être pourvus d'une douille centrale.

Blancs-mangers divers.

Fruits (aux). — ABRICOTS, FRAISES, FRAMBOISES, NECTARINES ou BRUGNONS, PÊCHES.

Parfums divers (de). — AVELINES (moitié avelines et moitié amandes), KIRSCH, KÜMMEL, ORANGES, NOIX FRAICHES, PISTACHES (moitié pistaches, moitié amandes, et goutte de vert végétal), RHUM, VANILLE.

Rubannés. — Se composent de plusieurs appareils de parfums divers et de nuance bien tranchée, montés successivement en couches régulières.

Charlottes.

Arlequine (à l'). — Le fond du moule garni d'un rond de papier blanc, et la Charlotte foncée autour en montants génoise glacés, blanc, rose et pistache, en les alternant. Faire prendre des appareils bavarois fraise, chocolat, pistache et abricot, en cercles à flan posés sur papiers huilés. Détailler ces appareils en gros dés, les mélanger à un appareil Bavarois un peu liquide, garnir la Charlotte, et faire prendre. Quand la Charlotte est démoulée, retirer le rond de papier, et le remplacer par un fond en pâte sèche glacé et décoré aux fruits confits.

Carmen (à la). — Foncée en gaufrettes. — App. Bavarois aux

fruits avec 250 grammes de marmelade de tomates, 125 grammes de marmelade de piments rouges doux ; 1 demi-gramme de gingembre, 100 grammes de gingembre en dés ; suc de 3 citrons, 3 décilitres de sirop à 32 degrés ; et 20 grammes de gélatine dissoute.



Panier Chantilly.

Mélanger le tout et, quand l'appareil commence à se lier, ajouter 1 litre de crème fouettée.

Chantilly (à la). — Se fait en gaufrettes collées directement sur fond en pâte sèche. Garnir de crème fouettée sucrée et vanillée, en la montant en pyramide. Finir par un pointillé à la crème légèrement teintée en rose.

Chantilly (Baquet et Panier à la). — Se font avec biscuits à la cuillère collés au sucre cuit au cassé sur fond en pâte sèche. Les baquets s'entourent de cordons de pâte d'amandes au chocolat pour imiter les cerceaux et doivent avoir, au milieu, 2 biscuits troués dépassant les autres. — Les paniers se font de même et s'ornent d'une anse en sucre tors et de fleurs en sucre. Se garnissent de crème Chantilly vanillée et décorée au cornet avec la même crème, légèrement colorée en rose.

Montreuil. — Foncée en biscuits. Appareil Bavarois comportant 4 décilitres de purée de pêches par litre d'anglaise. Pêches bien mûres, émincées et sucrées, semées dans l'appareil en le dressant en moule.

Opéra. — Foncée en biscuits Palmers, et garnie d'un appareil Bavarois vanillé, additionné de purée de marrons très fine, et d'un salpicon de fruits confits macérés au marasquin.

Plombière. — Foncée en biscuits ou gaufrettes, et garnie au moment d'une glace Plombière.

Renaissance (à la). — Foncée en rectangles de génoise blanche et rose, et autour seulement. Le fond du moule masqué d'un rond de papier blanc.

App. Bavarois vanillé additionné de : ananas en dés, fraises des bois, abricots, pêches ; ces deux derniers crus, pelés, et émincés finement. Tous ces fruits macérés au kirsch à l'avance. — Démouler, et remplacer le fond par une tranche d'ananas décorée aux fruits.

Russe (à la). — Foncée en biscuits à la cuillère, et garnie d'un appareil Bavarois ordinaire. Tenir au frais ou à la glace, et démouler sur serviette.

Russes diverses. — Se foncent invariablement en biscuits, et peuvent se faire avec appareils, chocolat, orange, praliné, etc.

Russes aux fruits. — Avec app. Bavarois crème, à l'Ananas, Bananes, Fraises, Framboises, Poires, etc.

Crèmes.

Caramel (au). — App. à crème renversée en moule chemisé au caramel blond. — Parfums à adopter : Vanille, Avelines, Pralin.

Chantilly (à la). — Crème fraîche montée au fouet, sucrée à raison de 250 grammes au litre. Se parfume à la vanille ou aux essences de fruits, et s'apprête au dernier moment, autant que possible.

Créole (à la). — Appareil à Bavarois additionné, au litre, de 250 grammes de riz cuit au lait sucré et vanillé. Faire prendre en moule à manqué; démouler et masquer en dôme de crème Chantilly à l'ananas. Décorer avec même crème, et border de dents de loup en génoise pralinés.

Florentine (à la). — Crème au caramel pralinée, démoulée sur le plat de service, décorée à la crème Chantilly au kirsch, et semée de pistaches hachées.

Fruits (aux). — Se composent de purées de fruits additionnées dans les proportions d'un tiers, à de la crème Chantilly bien ferme. La quantité de sucre et le parfum à employer varient selon la nature du fruit.

Se servent comme garnitures d'entremets, ou se dressent sur coupe, avec décor de même crème, ou décor aux fruits. — Biscuits à la cuillère à part.

Opéra. — App. à crème renversée praliné, poché en moule à bordure historié. Démouler sur plat et garnir le milieu de crème Chantilly (dressée en dôme) parfumée aux violettes pralinées.

Bordure de belles fraises macérées au sirop au kirsch sur la bordure. — Recouvrir d'un voile de sucre filé.

Renversée (Formule type). — *App.* : 1 litre de lait bouilli additionné de 300 grammes de sucre. Verser sur 4 œufs entiers et 8 jaunes battus en terrine. Enlever la mousse produite, passer à la mousseline, et verser en moule beurré. Pocher au bain-marie et à couvert, sans aucune ébullition, à raison de 50 minutes pour moule d'un litre. — Laisser refroidir avant de démouler pour assurer le tassement de la crème.

Renversées diverses. — Se font surtout avec parfums d'infusion comme : avelines (vanille), café, chocolat, orange, pralin, vanille, etc.

Viennoise (à la). — *App.* : 8 décilitres de lait infusé à la vanille, 200 grammes de sucre, 2 décilitres de sirop caramel (100 grammes de sucre cuit au caramel blond et dissous avec la

valeur de 2 décilitres d'eau) 4 œufs et 6 jaunes. Passer à la mousseline, et pocher comme il est indiqué.

Flamri.

App. : 250 grammes de semoule fine versée en pluie dans un demi-litre de vin blanc et demi-litre d'eau en ébullition. Donner 20 minutes de cuisson ; puis, ajouter à l'appareil 300 grammes de sucre en poudre, 2 grammes de sel, 2 œufs entiers, et 6 blancs en neige. Verser en moule à côtes beurré, pocher au bain-marie, et refroidir avant de démouler. Napper d'une purée crue de fruits quelconques : fraises, groseilles ou cerises.

Gelées (*Formules types*).

Sont de deux sortes : Celles aux liqueurs ou aux vins, et celles aux fruits; mais le fonds de leur composition est constant et comporte : 1 litre d'eau; 350 grammes de sucre; 35 grammes de gélatine, et le parfum adopté. La proportion du sucre peut varier selon la nature de l'élément employé pour la gelée qui en peut nécessiter plus s'il est acide, ou moins s'il est déjà sucré par lui-même.

Préparation de la gelée. — Faire dissoudre le sucre dans l'eau, mettre en ébullition, et ajouter le parfum s'il est d'infusion. Verser ensuite le sirop sur 3 blancs d'œufs fouettés, ajouter la gélatine ramollie, et porter à l'ébullition en fouettant sans interruption. Retirer sur le coin du feu, couvrir et tenir en frémissement pendant 20 minutes. Passer à la chausse ou à la serviette, et repasser les premiers jets qui sont généralement troubles. — Laisser refroidir complètement avant de verser en moule à douille.

Nota. — Les proportions pour un moule d'un litre sont de : 7 décilitres d'eau, 260 grammes de sucre, 22 grammes de gélatine. Les proportions d'eau peuvent cependant varier selon que la gelée est faite au vin ou à la liqueur. Ainsi, une gelée au champagne (type de la gelée au vin) comportera 4 décilitres d'eau et 3 décilitres de champagne; et une gelée au kirsch 6 décilitres d'eau et 1 décilitre de kirsch.

Gelées au vin. — Le vin ne s'ajoute dans la gelée que quand elle est clarifiée et froide. A cet effet, la gelée est faite avec seulement la moitié du sucre, et l'autre moitié est dissoute dans le vin même. Quand la dissolution est absolue, le vin est filtré et ajouté à la gelée froide. Les liqueurs s'ajoutent également à froid.

Généralement, les gelées au vin sont dressées dans des verres et, s'il s'agit d'un vin mousseux, on ajoute sur la gelée, dans chaque verre, un peu de gelée fouettée qui se solidifie en forme de mousse. Les gelées au champagne se moulent ainsi, en coupes ou en flûtes.

Gelées diverses au Vin. — Champagne, Madère, Vin du Rhin, Xérès, Zucco, etc.

Gelées diverses aux liqueurs. — Anisette, Eau-de-Vie de Dantzick, Kirsch, Kümmel, Rhum, etc.

Gelée de Fruits rouges. — Fraises, framboises, groseilles, cerises. — Fruits très mûrs, passés au tamis fin, avec 1 décilitre d'eau par 500 grammes de fruits. Filtrer le suc obtenu, et quand les fruits sont trop mucilagineux, laisser fermenter ce jus avant de le filtrer. — La composition d'un litre de cette gelée comporte : 6 décilitres de gelée ordinaire clarifiée, et 4 décilitres de suc de fruits. — La gelée doit nécessairement être collée en conséquence.

Gelée de Fruits à noyau. — Abricots, pêches, prunes, etc. — Ces fruits sont pelés et pochés dans le sirop qui doit servir à apprêter la gelée. Celle-ci est ensuite avivée avec une liqueur tirée du fruit employé ou s'en rapprochant.

Gelée de Fruits aqueux. — Oranges, mandarines, citrons. — Se traitent comme les Gelées de fruits rouges, en ajoutant au sirop une infusion de zeste du fruit traité, soit 1 zeste et demi par litre de gelée.

Gelée de Pieds de Veau. — Était autrefois la base de toutes les gelées, et est encore très usitée en Angleterre. — Pieds de veau dégorgés, blanchis, marqués en cuisson avec 1 litre d'eau par pied. Écumer à fond, couvrir, et cuire lentement pendant 7 heures. Dégraisser à fond ; juger de la consistance et la rectifier, s'il y a lieu, par addition d'eau filtrée. Ajouter au litre de gelée de pieds : 250 grammes de sucre, pointe de cannelle, demi-zeste d'orange et de citron, le jus d'une orange et d'un citron. Clarification avec 3 blancs d'œufs, en procédant comme pour la gelée ordinaire.

Gelée à la Russe. — Est une gelée quelconque fouettée et rapidement moulée quand s'annonce la coagulation.

Gelée à la Moscovite. — Gelée au vin ou aux liqueurs

fortement sanglée à la glace salée. En assurant sa solidification rapide, ce sanglage la trouble, et l'enveloppe d'une couche givrée. — Il convient cependant de ne pas abuser du sanglage; parce que, avec cet excès de froid, la gelée est moins bonne.

Gelée rubannée. — Se fait avec gelées de parfums et de teintes divers, et se monte par couches, en opposant bien les couleurs.

Macédoine de fruits (*Voir Suédoise*).

Mont-Blanc.

Fraises (aux). — Crème Chantilly vanillée très ferme, additionnée, au litre, de 100 grammes de petites fraises des bois macérées au sirop vanillé froid, et bien égouttées. Dresser en dôme, entourer la base de grosses fraises roulées dans le sucre semoule, et décorer la surface avec demi grosses fraises.

Marrons (aux). — Marrons cuits au lait sucré vanillé ; passés au tamis au-dessus d'un moule à bordure uni renversé ; de façon que la purée de marrons, tombant en vermicelle du tamis, garnisse le moule naturellement. Finir d'emplir le moule avec la purée tombée à côté ; démouler sur plat de service, et dresser au milieu de la bordure un dôme de crème Chantilly vanillée, en la montant irrégulièrement pour imiter les aspérités d'une montagne.

Pains de Fruits.

Même appareil que celui indiqué pour Bavarois aux fruits, mais sans crème et, conséquemment, un peu plus faible en gélatine. — Ces pains se font en moules à charlottes chemisés de gelée en rapport avec le parfum du fruit employé, soit : abricots, fraises, groseilles, framboises, cerises.

Puddings froids.

Bohémienne (à la). — Petites crêpes garnies d'un salpicon de fruits confits en dés et raisins trempés à l'eau tiède, lié à la marmelade de pommes et poires serrée, et fermées en boules, ou en

rectangles. Les ranger dans un moule à bordure beurré ; couvrir d'un appareil à crème renversée forcé en œufs entiers, et pocher au bain-marie. Refroidir dans le moule ; renverser sur plat au moment, et couvrir d'un Sabayon parfumé à volonté.

Clermont (à la). — Appareil à Bavarois vanillé additionné de 200 grammes de purée de marrons et 200 grammes de débris de marrons glacés. En moule huilé ; dressage sur serviette et marrons glacés autour.

Diplomate (à la). — Moule à Bavarois, huilé, dont le fond est décoré aux fruits confits. — Garnir d'appareil bavarois vanillé, et de biscuits à la cuillère imbibés au kirsch et au marasquin, par couches alternées. Sur chaque couche de biscuits, semer des raisins de Smyrne et Corinthe macérés à la liqueur sucrée, et y déposer de place en place quelques cuillerées à café de confiture d'abricots.

Diplomate aux fruits. — Pudding diplomate augmenté de couches de fruits frais, comme : poires fondantes, pêches, abricots, etc. — Ces fruits émincés finement et macérés à l'avance à la liqueur sucrée. Entourer la base de l'entremets d'une compote de l'un de ces fruits, ou d'une compote panachée.

Malakoff (à la). — *App.*: Crème anglaise collée finie avec 5 décilitres de crème double bien fraîche et crue au litre. — *Garniture:* marmelade de poires et de pommes apprêtée comme pour charlotte; raisins de Corinthe et de Smyrne, amandes fraîches effilées, écorce d'orange en dés, et lames de biscuit rassis, ou biscuits à la cuillère imbibés à la liqueur.

Monter en moule à charlotte huilé, en alternant les couches de crème et de garniture de cette façon : crème d'abord, couche de lames de biscuit tartinées de marmelade avec, dessus, semis de raisins, écorces et amandes; puis nouvelle couche de crème et ainsi de suite. — Faire prendre, renverser sur plat et masquer d'un sabayon au kirsch.

Nesselrode (à la). — *App.* : Crème anglaise sans gélatine additionnée de purée de marrons, raisins de smyrne et corinthe gonflés à l'eau tiède, écorce d'orange et cerises confites en dés macérés au madère sucré. Ajouter la crème fouettée en proportions ordinaires et parfumer au marasquin. Faire prendre en moule à charlotte foncé de papier blanc ; le moule fermé hermétiquement, luté d'un cordon de beurre et fortement sanglé à la

glace. La crème anglaise peut être frappée à la sorbetière, et la crème fouettée y être ajoutée quand l'appareil est à peu près glacé. Démouler sur serviette, enlever le papier et entourer la base d'une couronne de marrons glacés, ou de boules en purée de marrons enrobées au chocolat.

Richelieu (à la). — Compote de pruneaux passée au tamis, réduite avec le jus des pruneaux, et additionnée de même quantité de gelée au kirsch fortement collée. Faire prendre au fond d'un moule à charlotte huilé une couche d'appareil de 1 centimètre et demi d'épaisseur. Placer dans le moule un moule à charlotte plus petit, étamé extérieurement et rempli de glace, qui se trouvera suspendu au milieu de l'autre par les oreilles appuyées sur les bords du premier. Remplir le vide avec l'appareil pruneaux et laisser prendre. Retirer alors la glace du petit moule, la remplacer par de l'eau tiède, pour le détacher d'après l'appareil et l'enlever aussitôt. Remplir le vide avec un appareil bavarois vanillé et faire prendre. Démouler sur serviette.

ENTREMETS DE FRUITS FROIDS

Abricots.

Parisienne (à la). — Abricots reformés en rassemblant les moitiés pochées au sirop vanillé avec une noix de glace vanille. Dresser en couronne sur larges macarons renversés ; recouvrir l'abricot de crème Chantilly vanillée dressée en cône, et saupoudrer de fin pralin d'aveline.

Royale (à la). — Demi-abricots en compote moulés en moule à tartelette avec gelée au kirsch bien claire. Démouler au moment et dresser en couronne sur bordure de génoise glacée à la groseille et sablée de pistaches hachées. Gelée rose à l'anisette, hachée, au milieu de la bordure.

Ananas.

Georgette. — Ananas entier, vidé en calebasse, en laissant une épaisseur de 1 centimètre tout autour, rempli d'un appareil bavarois à la purée d'ananas, et additionné en outre de l'ananas retiré, détaillé en tranches minces. Dresser sur serviette en rapportant la touffe de feuilles qui doit être conservée pour couvercle.

Virginie (à la). — Même procédé que ci-dessus, en remplaçant l'appareil bavarois-ananas, par un appareil bavarois aux fraises.

Fraises.

Créole (à la). — Fraises macérées au kirsch sucré, avec ananas en dés, dressées en pyramide, sur compotier, au milieu d'un turban de tranches d'ananas également macérées.

Marguerite. — Petites fraises des bois macérées dans un sirop au kirsch, égouttées et liées de même quantité de sorbet-grenadine. Dresser en timbale sanglée ; masquer et décorer de crème Chantilly parfumée au kümmel.

Marquise (à la). — Crème Chantilly additionnée de moitié purée de fraises des bois, dressée en timbale sanglée. Couvrir de fraises moyennes macérées au kirsch et roulées dans du sucre en semoule.

Melba (à la). — Dressées en timbale sanglée, sur lit de glace vanillée. Couvrir d'une purée de framboises épaisse.

Nina. — S'apprêtent comme les fraises Marguerite, mais se lient avec sorbet à l'ananas. La crème Chantilly légèrement teintée de rose par addition de marmelade de poivrons au gingembre.

Romanoff (à la). — Fraises macérées, dressées en timbale, et recouvertes de crème Chantilly poussée à la grosse douille cannelée.

Wilhelmine. — Grosses fraises macérées avec jus d'orange et kirsch sucré. Crème Chantilly vanillée à part.

Mandarines.

Almina. — Cernées à l'emporte-pièce, vidées, et les écorces remplies d'appareil bavarois aux violettes additionné de biscuit à la cuillère brisé et imbibé au marasquin. Recouvrir avec le rond d'écorce et dresser sur serviette.

Crème (à la). — Ecorces remplies d'un appareil bavarois à la mandarine peu collé, et additionné d'un tiers de crème fraîche crue. Tenir en cave sanglée jusqu'au moment de servir.

Surprise (en). — (Voir *Oranges*.)

Oranges.

Blanc-Manger (au). — Ecorces vidées garnies de l'appareil blanc-manger indiqué.

Rubannées. — Garnies de plusieurs sortes de blanc-manger par couches régulières, et en opposant bien les teintes. Se font également avec gelées de fruits alternées. Cette sorte d'orange se sert découpée en quartiers, ou est usitée comme garniture d'entremets froids.

Surprise (en). — Ecorces vidées, remplies de gelée à l'orange très limpide.

Pêches et Brugnons ou Nectarines.

Alexandra. — En timbale sanglée, garnie au fond d'une couche de glace vanille recouverte de purée de fraises. Les pêches pochées à la vanille et bien froides, dressées dessus, et semées de pétales de roses rouges et blancs. Voile de sucre filé.

Cardinal (à la). — Pochées à la vanille et dressées en timbale sur glace. Couvertes d'une purée de framboises bien rouge, sucrée et parfumée au kirsch. La surface parsemée d'amandes effilées bien blanches

Dame Blanche (à la). — Pochées au sirop vanillé et dressées en timbale sur couche de glace vanille, tapissée de minces tranches d'ananas parfumées au kirsch marasquin. Entre chaque

pêche et dans tous les intervalles, un gros point de crème Chantilly, poussé à la douille cannelée.

Melba. — Pochées au sirop vanillé, dressées sur couche de glace-vanille et nappées de purée de framboises.

Petit-Duc. — Apprêtées et dressées comme pour Dame Blanche. Garnies de groseilles rouges de Bar au lieu de crème Chantilly.

Sultane. — Pochées et dressées en timbale sur couche de glace pistaches. Nappées d'un sirop lié, très froid, parfumé à l'essence de rose. Sur bloc de glace, et voile de sucre filé.

Poires.

Aux formules indiquées pour les Pêches et qui leur sont applicables, s'ajoutent celles-ci :

Félicia (à la). — Poires fondantes pochées en quartiers au sirop vanillé, dressées au milieu d'une bordure de crème renversée au caramel (crème viennoise), couvertes de Chantilly vanillée dressée en pyramide. La crème saupoudrée de pralines rouges écrasées. Entourer la bordure de toutes petites ou de demi-poires cuites au sirop et rosées.

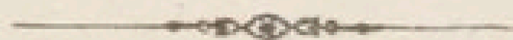
Florentine (à la). — Appareil bavarois à la semoule en moule à bordure huilé. Démouler et garnir le milieu d'une compote de poires à la purée d'abricots vanillée.

Pommes.

Royale (à la). — Petites pommes pelées, vidées, et pochées au sirop vanillé. Dressées sur petites tartelettes de blanc-manger après avoir été nappées à la gelée de groseille. Gelée au marasquin hachée, au milieu ou autour.

Suédoise.

Est une macédoine de fruits montée en moule à douille avec gelée au kirsch ou au marasquin.



ENTREMETS FROIDS DIVERS

Ananas à la Royale. — Ananas frais pelé, en réservant le bouquet de feuilles du dessus. Le vider intérieurement, et le garnir d'une macédoine de fruits frais. Dresser dans une coupe en cristal, et entourer la base d'une couronne de belles pêches Montreuil, pochées au sirop vanillé, et alternées de grosses fraises macérées au kirsch. Remettre le bouquet de feuilles à sa place sur l'ananas.

Croûte à la Joinville. — Tranches de Savarin légèrement imbibées de sirop au kirsch, dressées en turban avec tranches d'ananas macérées. Pastilles de chocolat sur les tranches d'ananas; crème Chantilly vanillée montée en pyramide au centre du turban, et sirop d'abricots au kirsch autour.

Croûte à la Mexicaine. — Croûtes ovales en génoise, épaisses de 7 à 8 millimètres, masquées d'une couche d'appareil à Condé (amandes hachées et glace royale), et séchées à four doux. Dresser en pyramide avec rocher de glace plombière au milieu.

Diplomate aux Fruits. — Bavarois aux fruits démoulé sur fond de génoise aux fruits glacé à l'abricot, et entouré d'une bordure des mêmes fruits qui ont servi à sa composition.

Fruits rafraîchis. — Fruits frais de saison, comme : poires fondantes, pêches, abricots, pelés et émincés. Y ajouter bananes émincées, fraises, framboises, groseilles égrappées, demi-amandes fraîches, etc. Arroser de sirop à 30° parfumé au kirsch. Le tout, dressé en timbale sanglée, est laissé à macérer pendant une heure ou deux.

Ile flottante. *Cuis. ang.* — Biscuit de Savoie rassis détaillé en tranches minces, imbibées de kirsch et marasquin, puis masquées de confiture d'abricots, et parsemées de raisins de Corinthe et d'amandes hachées. Rapporter les tranches pour reformer le biscuit, et masquer celui-ci tout autour de crème fouettée sucrée vanillée. Semer la surface de la crème de pistaches effilées et de

grains de Corinthe ; dresser sur compotier et entourer de crème anglaise vanillée ou de sirop de framboises.

Marquise Alice. — Bavarois praliné en moule à manqué, garni intérieurement de biscuits à la cuillère imbibés à l'anisette. Démouler sur plat de service, et masquer entièrement d'une couche bien uniforme de crème Chantilly très ferme sucrée et vanillée. Sur le dessus, tracer au cornet, avec de la gelée de groseilles, des lignes parallèles, puis couper ces lignes en travers avec la pointe d'un petit couteau. Entourer de petits triangles en feuilletage, masqués d'appareil à pralin et séchés au four.

Melon à l'Orientale. — Vidé de ses graines et filaments par une ouverture pratiquée du côté de la queue. Retirer ensuite la pulpe avec une cuillère en argent et la couper en gros dés. Poudrer l'intérieur du melon de glace de sucre, et le remplir avec les dés de pulpe, et fraises des bois, par couches alternées saupoudrées de sucre. Verser dedans 1 décilitre de kirsch ; fermer avec la partie enlevée, luter avec un cordon de beurre et tenir au frais pendant 2 heures.

Melon surprise. — Vidé comme ci-dessus et rempli d'une macédoine de fruits additionnée de la pulpe retirée, liée d'une purée de fraises des bois sucrée et parfumée au kirsch. Fermer et tenir au frais. S'apprête toujours 2 heures à l'avance.

Meringues garnies. — Coquilles de meringues accouplées avec une cuillerée de crème Chantilly sucrée et vanillée ; ou avec une glace quelconque. Dresser sur serviette.

Œufs à la neige. — Meringue ordinaire, moulée à la cuillère, forme œuf, pochée au lait sucré et vanillé. Retourner dans le lait pour pochage égal, et égoutter sur tamis aussitôt que la meringue est bien raffermie. Avec le lait passé à la mousseline, et additionné de 10 jaunes au litre, apprêter une crème à l'anglaise. Dresser les œufs sur compotier et les couvrir avec la crème bien froide.

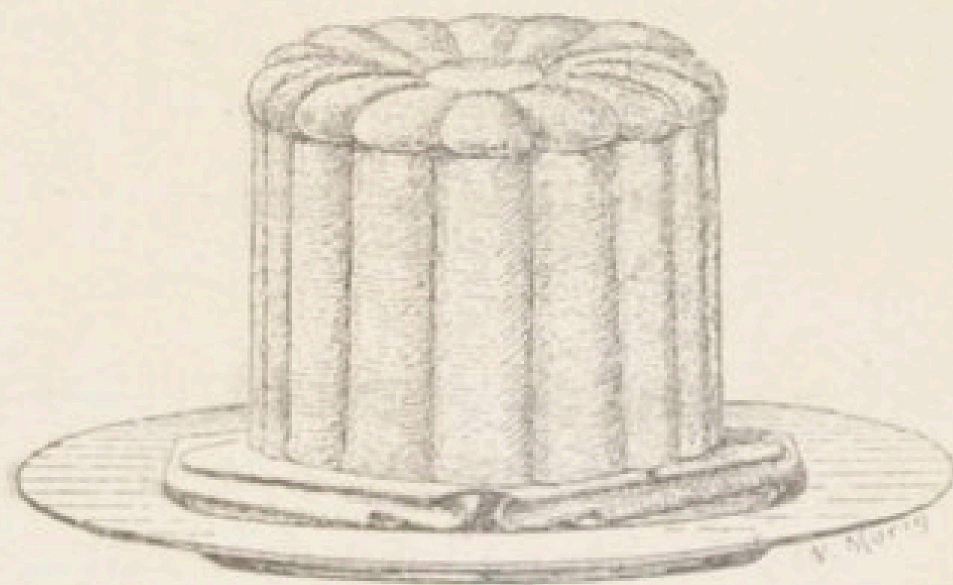
Œufs à la neige moulés à froid. — Les œufs apprêtés comme ci-dessus, dressés en moule à cylindre huilé. Coller la crème anglaise à la gélatine dans les proportions indiquées à l'appareil Bavarois, et la verser sur les œufs quand elle est complètement froide. Faire prendre au frais, ou entouré de glace sans sel.

Riz à l'Impératrice. — Riz cuit au lait sucré et vanillé dans les proportions indiquées, additionné de 1 décilitre de purée d'abricots, et 125 grammes de salpicon de fruits confits, par 250 grammes de riz cru. Lui incorporer même quantité d'appareil bavarois au kirsch (ou 1 demi-litre d'anglaise collée et 1 demi-litre de crème fouettée). Est, en somme, un bavarois au riz et aux fruits moulé en moule à bordure haut, chemisé, au fond, de gelée à la groseille.

Riz à la Maltaise. — App. de riz à l'Impératrice, sans purée d'abricots ni salpicon, très fortement parfumé au zeste d'orange. L'additionner d'appareil bavarois à l'orange; verser en moule à dôme et faire prendre à la glace. Démouler sur plat, et le couvrir, par rangées alternées, de quartiers d'oranges parés à vif, et macérés dans un sirop parfumé au zeste d'orange.

Timbale Fraisalia. — Timbale de pâte à savarin cuite dans un moule à charlotte; vidée intérieurement, légèrement sirupée au kirsch, et remise dans le moule. Garnir d'appareil bavarois vanillé et fraises des bois macérées au kirsch sucré, en alternant les couches. Laisser prendre et renverser sur une assiette d'abord, puis sur le plat de service ensuite. Dresser dessus une pyramide de crème Chantilly, et la pointiller partout de petites fraises ou de demi-grosses. Croûtonner le plat de gelée aux fraises.

Tivoli aux fraises. — Moule à cylindre historié, chemisé à la gelée au kirsch bien claire. Emplir le moule d'appareil bavarois à la purée de fraises. Démouler sur serviette et entourer de gelée hachée.



XV

GLACES

Appareils et compositions pour Glaces simples.

Observation. — Les appareils pour glaces simples sont de deux sortes : Ceux à la crème, et ceux au sirop qui servent pour les glaces aux fruits. — Les doses de sucre et d'œuf, pour ces compositions, étant extrêmement variables, les formules ci-dessous sont établies sur une moyenne. Si on désire des glaces plus grasses, il suffira d'augmenter la quantité de sucre et de jaunes d'œufs par litre de lait ; tandis que, en diminuant les proportions, on obtiendra des glaces plus fermes et très maigres.

Pour donner une idée de la différence qui peut exister dans la composition des crèmes, nous citerons les Glaces crèmes, dont les proportions, pour 1 litre de lait, varient de 7 à 16 jaunes et de 180 à 400 grammes de sucre. Quant aux Glaces au sirop et aux fruits, le degré marqué au pèse-sirop par leurs appareils varie entre 15 et 17°, et 30 et 32°.

Appareil à Glace crème (*Formule type*).

Travailler dans une casserole 300 grammes de sucre et 10 jaunes, jusqu'à ce que l'appareil fasse le ruban. Mouiller petit à petit d'un litre de lait bouillant, et remuer sur le feu jusqu'à ce que cet appareil nappe bien la cuillère, et en évitant l'ébullition qui amènerait la décomposition. Passer au chinois dans une terrine, et vanner jusqu'à complet refroidissement.

Appareils divers.

Amandes (aux). — 100 grammes d'amandes douces émondées et 5 amandes amères pilées avec quelques cuillerées de lait, mises à infuser dans le lait bouillant 20 minutes à l'avance. Mêmes proportions de sucre et jaunes qu'à la formule type.

Asperges (aux). — 180 grammes de pointes d'asperges vertes, blanchies 2 minutes, pilées avec quelques cuillerées de lait, et mises à infuser dans le lait 30 minutes à l'avance.

Avelines (aux). — 100 grammes d'avelines légèrement torréfiées, pilées avec un peu de lait, et mises à infuser pendant 20 minutes.

Café (au). — 50 grammes de café en grains fraîchement grillé et concassé, infusé pendant 20 minutes. — Ou : café très fort fait avec même quantité et 3 décilitres d'eau, et ajouté à 7 décilitres de lait bouillant.

Chocolat (au). — 250 grammes de chocolat râpé dissous avec 2 décilitres d'eau et mouillé d'un litre de lait bouillant. Pour cet appareil 250 grammes de sucre et 7 jaunes suffisent si le chocolat employé est sucré. — Gousse de vanille.

Noix (aux). — 100 grammes de lobes de noix fraîches, épluchées, pilées, et infusées dans le lait.

Pistaches (aux). — 30 grammes d'amandes douces et 70 grammes de pistaches émondées, pilées, et infusées.

Praliné (au). — 125 grammes de pralin pilé et passé au tamis ajouté à 1 litre d'appareil à glace vanille.

Thé (au). — 3 décilitres d'infusion de thé très forte, ajoutée à 7 décilitres de lait.

Vanille (à la). — 1 gousse de vanille ordinaire, infusée dans le lait 20 minutes à l'avance.

Nota. — Si on désire augmenter l'onctuosité de ces appareils, le lait peut être remplacé entièrement, ou en partie, par de la crème fraîche. On peut également, quand la glace est prise, y ajouter 1 décilitre de crème fouettée au litre d'appareil.

Appareils à glace aux fruits, aux essences ou aux liqueurs.

La base de ces appareils est un sirop de sucre auquel s'ajoute

l'essence, la liqueur ou la purée de fruit qui doit caractériser la glace.

Tous ces appareils comportent une addition de jus de citron dont la quantité varie selon le degré d'acidité du fruit employé ; mais qui, pour les plus acides, n'est pas inférieur à celui d'un citron entier. Le jus d'orange convient également, principalement pour les fruits rouges, et les deux sucs combinés de l'orange et du citron font ressortir davantage le parfum du fruit.

Dans la saison, ces sucs de fruits proviennent de fruits frais pressés et passés au tamis ; hors saison, on emploie les jus conservés.

Toutes les glaces aux fruits rouges gagnent d'être additionnées, lorsqu'elles sont prises, d'une bonne proportion de crème crue bien fraîche.

La préparation des appareils à Glaces aux fruits se fait de ces deux façons : 1° Passer les fruits au tamis fin, après les avoir pilés s'il est nécessaire, et diluer la purée avec même quantité de sirop à 32°, et le jus de citron. Le mélange se fait à froid, et avec vérification au pèse-sirop. Si l'appareil marque plus que le degré, il est affaibli avec un peu d'eau ou de jus de fruit et, dans le cas contraire il est augmenté en sirop. — 2° Piler les fruits avec sucre en poudre; passer au tamis, et ajouter la quantité d'eau filtrée nécessaire pour obtenir le degré qui convient à l'appareil.

Appareils divers.

Abricot (à l'). — 1 demi-litre de purée d'abricots, 1 demi-litre sirop, et jus de 2 citrons. — Degré 18 à 19.

Ananas (à l'). — 1 demi-litre d'ananas râpé ou pilé, macéré pendant 2 heures avec 1 demi-litre de sirop. Jus de 2 oranges et d'un citron. — Degré : 18 à 20. — Passer au tamis.

Bananes (aux). — 1 demi-litre de chair de bananes pilée, macérée pendant 2 heures avec 1 demi-litre de sirop parfumé au marasquin. Jus de 2 citrons. — Degré : 20 à 21.

Cerises (aux). — 1 demi-litre de cerises broyées, macérées pendant 1 heure, dans un demi-litre de sirop, avec les noyaux pilés. Passer au tamis et ajouter le jus d'un demi-citron. — Degré : 21.

Citron (au). — Le zeste de 3 citrons, infusé pendant 2 heures dans 1 demi-litre de sirop froid. Ajouter le jus de 4 citrons et de 4 oranges. — Passer au chinois. — Degré : 22.

Fraises (aux). — 1 demi-litre de purée de fraises et 1 demi-litre de sirop vanillé ; jus de 2 citrons et de 2 oranges. — Ou bien : 1 kilo de fraises pilées avec 500 grammes de sucre en poudre ; quantité ordinaire de jus de citron et d'orange. Passer au tamis et mise à point avec eau filtrée. — Degré : 16 à 18.

Framboises (aux). — Même procédé que pour appareil aux Fraises.

Groseille (à la). — 1 demi-litre de jus de groseilles, 1 demi-litre de sirop. Peut, en raison de l'acidité de la groseille, se passer de citron. — Degré : 20.

Mandarines (aux). — Le zeste de 4 mandarines infusé dans 3 quarts de litre de sirop bouillant. Refroidir, passer, et additionner du jus de 6 mandarines, 2 oranges et 1 citron. — Degré : 21.

Melon (au). — 1 demi-litre de pulpe de melon bien à point, 1 demi-litre de sirop, le jus de 2 oranges et de 1 citron, 1 cuillerée à bouche d'eau de fleur d'oranger. — Degré : 22.

Orange (à l'). — Infusion comme pour mandarine avec zeste de 4 oranges au litre de sirop. Jus de 5 oranges et d'un citron. — Degré : 21.

Pêches (aux). — Employer la pêche de vigne ou de plein vent de préférence. — S'apprête comme app. à l'Abricot. — Degré : 18 à 19.

Poires (aux). — Poires bien fondantes, pelées et épépinées (375 grammes) pilées avec 500 grammes de sucre en poudre, et 1 jus de citron par 500 grammes de poire. Passer au tamis, et mettre à point avec eau filtrée jusqu'à obtention de 22°.

Prunes (aux). — Traiter comme app. à l'abricot. — Degré : 20,

Raisins (aux). — 3 quarts de litre de jus de raisins doux exprimés, et le jus de 3 citrons. Ajouter sucre en poudre jusqu'à ce que le pèse-sirop marque 20°.

Violettes (aux). — 250 grammes de pétales de violettes épluchés et lavés, infusés pendant 10 minutes dans 8 décilitres de sirop bouillant. Jus de 3 citrons. — Degré 20 à 21.

Appareils à glaces aux liqueurs.

S'obtiennent en additionnant le sirop de la liqueur indiquée, et en quantité déterminée par sa force et son parfum.

La quantité de 1 décilitre au litre de sirop peut s'indiquer en moyenne. Selon les cas, ce parfum est appuyé lui-même par addition d'infusion, comme : thé pour glace au rhum; zeste d'orange pour glace au curaçao ; noyaux frais broyés pour glace au kirsch. Ces appareils sont toujours additionnés de citron, et leur degré est celui du degré moyen des appareils à glaces aux fruits.

Préparation des glaces.

Les compositions étant prêtes, l'ustensile, sorbetière ou turbine, est sanglé de glace pilée, additionnée de sel marin et d'un peu de salpêtre. L'appareil bien refroidi est alors versé dedans, et l'ustensile est tourné, soit à la main, soit mécaniquement, en ayant soin de détacher constamment, les parcelles d'appareil, solidifiées au long des parois ; et ce, jusqu'à ce que l'appareil soit solidifié entièrement.

Cet appareil est alors mis en réserve en sorbetière sanglée à l'avance, ou moulé immédiatement.

Nota. — Tous les appareils à glace-crème doivent être travaillés vigoureusement, aussi bien pendant le travail du glaçage qu'après être pris. C'est le seul moyen de les avoir bien lisses et moelleux.

Par contre ; les appareils à glaces-fruits, surtout ceux qui sont colorés, ne doivent pas être trop travaillés.

Moulage des glaces.

Il est essentiel que les moules ferment hermétiquement pour que l'eau salée ne puisse pénétrer à l'intérieur.

Au moment de servir, ces moules sont lavés, trempés à l'eau chaude, puis essuyés, et la glace est renversée sur serviette. — Si les glaces sont dressées en rocher, l'appareil est pris à la cuillère dans la sorbetière, détaché avec une autre cuillère comme s'il s'agissait d'une quenelle, et les parties sont dressées en pyramide, sur serviette pliée,



GLACES DIVERSES

Dérivés des formules précédentes.

Alhambra. — Moule à madeleine ; chemise vanille. Intérieur crème Chantilly additionnée de fraises fraîches, et parfumée au noyau.

Carmen. — Moule à côtes garni de 3 glaces : framboise, café vanille.

Comtesse Marie. — Moule spécial. Chemisé fraise. Intérieur : glace vanille. Décoré vanille.

Dame Jeanne. — Moule à madeleine chemisé vanille. Intérieur: Chantilly avec fleur d'oranger pralinée.

Dora. — Moule à madeleine chemisé vanille. Intérieur : crème Chantilly au kirsch, additionnée d'ananas en dés et de groseilles de Bar.

Fleurette. — Moule carré. Garni fraise et ananas. — Décor en glace citron.

Francillon. — Moule carré. — Chemise café. Intérieur : fine champagne.

Fromages glacés. — Glaces en moule conique à côtes, généralement panachées. Le terme ne s'emploie plus.

Glaces moulées. — Sont de deux sortes : les grosses faites en moule en étain et à charnières, représentant des sujets divers et les petites faites en tout petits moules de forme variées. — Se font à n'importe quel parfum, mais, en général, avec une glace en rapport avec l'objet que figure le moule. — Sont tenues sanglées jusqu'au moment, ou dressées en cave.

Iles (des). — Moule à madeleine chemisé vanille. Intérieur ananas.

Madeleine. — Glace vanille additionnée de moitié crème Chantilly, avec fruits confits macérés au kirsch.

Marie-Thérèse. — Moule à madeleine chemisé chocolat. Intérieur : crème Chantilly vanillée. Décor ananas.

Meringues glacées. — Demi-meringues garnies de glace moulée à la cuillère ; ou la glace prise entre deux coquilles de meringues.

Plombière. — Glace vanille additionnée de fruits confits macérés au kirsch. Dressée en moule à Parfait par couches alternées de marmelade d'abricots.

Coupes.

Ainsi que leur nom l'indique, les Coupes sont des glaces, associées ensemble, ou à la crème Chantilly, ou à des fruits, et dressées en Coupes de cristal.

Antigny (d'). — Garnies aux trois quarts de glace aux fraises des Alpes ou de quatre-saisons, additionnée de crème crue dite « crème Niçoise ». Sur la glace ; demi-pêches pochées à la vanille, voilées de sucre filé.

Dame-Blanche. — Garnies aux trois quarts de glace au lait d'amandes. — Demi-pêches pochées retournées garnies de groseilles blanches de Bar. Cordon de glace citron autour de la pêche.

Eugénie. — Glace vanille additionnée de marrons glacés brisés. Couverture en crème Chantilly semée de violettes pralinées.

Favorite. — Glaces vanille, kirsch et marasquin. Cordon de glace ananas autour de la coupe. Crème Chantilly à la purée de fraises sur la glace au milieu.

Jacques. — Garnies verticalement de glaces fraise et citron, avec salpicon de fruits confits macérés au kirsch.

Malmaison. — Glace vanille, garnie de grains de raisin Muscat. Voilées au sucre filé.

Petit-Duc. — Garnies glace vanille. — Demi-pêche retournée garnie de groseilles rouges de Bar. Cordon de glace citron autour.

Tutti-frutti. — Fruits frais en gros dés au fond des coupes et entre les 3 glaces : fraise, ananas, citron.

Mexicaine. — Glace mandarine, avec ananas en tout petits dés.

Glaces légères (*Type : Mousse*).

Se différencient des précédentes en ce que les appareils qui les composent, sont moulés et frappés directement. — Dans cette catégorie se trouvent les glaces les plus souvent usitées ; et qui, n'exigeant pas pour leur apprêt un matériel spécial, peuvent se faire partout. Ce sont : les Biscuits glacés, Bombes, Mousses, Parfaits, Puddings et Soufflés glacés. — Ces différentes sortes de glaces ont entre elles beaucoup de ressemblances, et leurs dénominations sont, d'ailleurs, énigmatiques la plupart du temps et ne relèvent que de la fantaisie.

Appareils divers.

L'ancien appareil à Biscuit glacé était une crème anglaise préparée avec 500 grammes de sucre, 12 jaunes et 1 demi-litre de lait. Cette crème était passée au chinois dans une terrine, refroidie en vannant ; puis, la terrine était mise sur glace, et on montait l'appareil en fouettant. A l'origine, cet appareil était moulé tel que ; il est d'usage, maintenant, de l'additionner de 1 litre de crème fouettée, ce qui rapproche cette formule de celle de l'appareil à Bombe, laquelle se confond à son tour avec celle des Mousses.

Les formules actuelles sont celles ci :

1° *Appareil à Biscuit :* 12 jaunes montés au bain-marie, puis fouettés encore jusqu'à refroidissement complet. Ajouter 250 grammes de meringue italienne (à 8 blancs à la livre de sucre) et un demi-litre de crème fouettée.

2° *Appareil à Bombe :* Est l'appareil à Parfait, c'est-à-dire un sirop lié aux jaunes, pris comme une crème anglaise, fouetté jusqu'à refroidissement complet, et additionné de crème fouettée.

3° *Appareil à Mousse :* Se compose d'un sirop à 35 degrés, froid, parfumé aux liqueurs ou additionné de purée de fruits, auquel on incorpore le double de son volume de crème fouettée très ferme. La différence entre ces trois appareils est donc nettement tranchée, quoique, aujourd'hui, ils soient souvent confondus et que les objets qui en résultent ne diffèrent que par la forme.

Moulage des biscuits glacés.

Se moulent en caisses rectangulaires qui se complètent par deux couvercles. Généralement, l'appareil que l'on moule dans les couvercles est de parfum et de teinte différents de celui du milieu du moule. Ainsi, par exemple, l'un des couvercles sera garni d'appareil fraise, tandis que l'autre le sera d'appareil violette, et que le compartiment du milieu comportera un appareil vanille.

Quand, après avoir été frappées et démoulées, ces briquettes sont partagées verticalement, on obtient des rectangles dont les teintes sont nettemement tranchées; lesquels sont placés en caisses de papier *ad hoc*, et décorés sur le dessus si leur mode d'apprêt l'indique. Ces biscuits, sont ainsi rangés au rafraîchissoir sanglé, en attendant le service.

Presque toutes les compositions des Bombes peuvent devenir la base de Biscuits du même nom.

Biscuits glacés divers.

Bénédictine. — Fond fraise — milieu bénédictine — dessus violette.

Marquise. — Kirsch et fraise alternés deux fois.

Mont-Blanc. — Fond rhum — milieu marrons — dessus vanille.

Napolitaine. — Fond vanille — milieu fraise — dessus praliné.

Princesse. — Biscuit praliné — amandes effilées et grillées autour. — Décor, glace mandarine et vanille.

Sigurd. — Fond fraise et dessus pistache. — Découper le biscuit en tranches rectangulaires qui sont intercalées entre deux Wafers (Biscuits secs anglais).

Bombes (*Formule type*).

Originellement, les bombes se faisaient en glace ordinaire, et se moulaient en moules forme « Bombe », d'où leur nom, justifié encore par leur disposition intérieure en couches concentriques superposées, dont celle de l'extérieur était très mince.

Aujourd'hui, les bombes ressemblent plutôt à des obus, mais leur composition est plus fine qu'autrefois.

Appareil à bombe : Variante de l'appareil à Parfait. Il se compose de : 1 litre de sirop à 28 degrés, lié de 32 jaunes, et pris sur le feu comme une génoise. Quand il est monté, on le retire du feu pour le fouetter encore sur glace jusqu'à refroidissement complet, puis le parfum y est ajouté, avec 1 litre et demi de crème fouettée bien ferme.

Moulage des bombes : Chemiser d'abord le tour du moule avec l'appareil indiqué par la dénomination. Cette chemise, dont l'épaisseur varie selon la grandeur du moule, doit être plutôt mince et se fait en glace ordinaire qui se prête mieux à ce rôle. Le milieu est ensuite rempli avec l'appareil à bombe au parfum indiqué ou avec un appareil à mousse ; puis, le moule, couvert d'un rond de papier posé sur l'appareil, est fermé avec son couvercle hermétiquement assujetti, et fortement sanglé pendant 2 heures. — Tremper à l'eau chaude pour démouler, et dresser sur serviette ou sur bloc de glace.

Bombes diverses.

NOMS	CHEMISE. — GLACE :	INTÉRIEUR. — APP. BOMBE :
Aboukir	Pistache	Praliné semé de pistaches hachées.
Africaine.	Chocolat	Abricot.
Abricotine	Abricot	Kirsch et marmel. d'abric. par couch.
Aïda.	Fraise	Kirsch.
Almeria.	Anisette	Grenadine.
Alhambra.	Vanille	Fraise, et cord. de belles fraises autour.
Américaine	Fraise	Mandarine et décor à la glace pistache.
Andalouse	Abricot	Vanille.
Batavia.	Ananas	Fraise avec gingembre confit en dés.
Bourdaloue.	Vanille	Anis. et viol. pralinées sur la bombe.
Brésilienne.	Ananas	Vanille et rhum avec ananas en dés.
Camargo.	Café	Vanille.
Cardinal.	Groseille framboisée	Vanille pralinée.
Ceylan.	Café	Rhum.
Chateaubriand	Abricot	Vanille.
Clarence.	Ananas	Violette.
Colombia.	Kirsch	Poire et décor aux cerises mi-sucre.
Coppélia	Café	Praliné.
Czarine.	Vanille	Kummel et violettes pralinées dessus.
Dame Blanche	Vanille	Lait d'amandes.
Danicheff.	Café	Kirsch.
Diable rose.	Fraise	Kirsch avec cerises mi-sucre.

NOMS	CHEMISE. — GLACE :	INTÉRIEUR. — APP. BOMBE :
Diplomate	Vanille.	Marasquin avec fruits confits.
Duchesse. . . .	Ananas.	Poire, parfumée kirsch.
Fanchon	Pralinée	Kirsch avec grains de café bonbons.
Fédora. . . .	Orange.	Praliné.
Florentine . . .	Framboise	Praliné.
Formosa	Vanille.	Fraise garnie de grosses fraises.
Francillon . . .	Café.	Fine-champagne.
Frou-frou. . . .	Vanille.	Rhum avec fruits confits.
Grande-Duchesse	Poire.	Chartreuse.
Gismonda. . . .	Pralinée.	Anis. garnie de gros. de Bar blanches.
Havanaise . . .	Café.	Vanille et rhum.
Hilda.	Avelines	Chartreuse, avec pralin aux avelines.
Hollandaise. . .	Vanille.	Curaçao.
Jaffa.	Pralinée	Orange.
Japonaise. . . .	Pêche	Mousse au thé.
Jeanne d'Arc . .	Vanille.	Chocolat, avec praliné dessus.
Joséphine. . . .	Café.	Pistache.
Madeleine . . .	Amandes.	Vanille et kirsch avec fruits confits.
Maltaise	Orange sanguine. . .	Chantilly mandarine.
Maréchale . . .	Fraise.	Pistache, vanille, orange alternés.
Margot.	Amandes	Pistache, et décor glace vanille.
Marie-Louise . .	Framboise.	Vanille.
Marquise. . . .	Abricot.	Champagne.
Mascotte. . . .	Pêche	Kirsch.
Mathilde. . . .	Café.	Abricot.
Médicis.	Cognac.	Framboise.
Mercédès. . . .	Abricot.	Chartreuse.
Mignon.	Abricot.	Noisette.
Miss Helyette. .	Framboise	Vanille.
Mogador. . . .	Café.	Kirsch.
Moldave	Ananas.	Curaçao.
Montmorency. .	Kirsch.	Cerises avec demi-cerises autour.
Moscovite. . . .	Kummel	Amandes amères avec fruits confits.
Mousseline . . .	Fraise.	Chantilly à la purée de fraises.
Nabab	Praliné.	Fine champagne avec fruits confits.
Nélusko.	Praliné.	Chocolat.
Nesselrode . . .	Vanille.	Chantilly à la purée de marrons.
Odette	Vanille.	Praliné.
Odessa.	Abricot.	Fraise.
Orientale. . . .	Gingembre.	Pistaches.
Patricienne. . .	Vanille.	Chocolat praliné.
Petit-Duc. . . .	Fraise.	Noisette avec groseilles rouges de Bar.
Pompadour. . .	Asperges.	Grenadine.
Prophète	Fraise	Ananas.
Richelieu. . . .	Rhum	Café avec grains de café dessus.
Rosette.	Vanille.	Chantilly gros. semée de grains de gros.
Royale.	Kirsch	Chocolat praliné.

NOMS	CHEMISE. — GLACE :	INTÉRIEUR. — APP. BOMBE :
Santiago	Cognac.	Pistaches.
Sélika	Pralinée	Curaçao.
Skobeleff. . . .	Vodka	Chantilly au kummel.
Strogoff	Pêche	Champagne.
Succès	Abricot.	Chantilly au kirsch et abricots en dés.
Sultane	Chocolat	Praliné.
Suzanne . . .	Rhum, col. rose . . .	Vanille avec groseilles rouges de Bar.
Tortoni. . . .	Pralinée	Café avec grains de café.
Tosca. . . .	Abricot.	Marasquin aux fruits. Déc. glace citron.
Tutti-frutti . .	Fraise	Cit. avec macéd. de fr. confits en dés.
Valençay. . . .	Pralinée	Chantilly avec framboises.
Vénitienne . . .	Vanille et fraise. . . .	Kirsch marasquin.
Victoria	Fraise	Plombière.
Zamora.	Café	Curaçao rosé.

Mousse (*Formule type*).

L'appareil des Mousses se fait, soit avec la crème anglaise, soit au sirop. Ce dernier procédé convient surtout pour les Mousses aux fruits. La formule de la Mousse aux fruits et aux liqueurs ayant été donnée précédemment, nous ne donnons ici que celle de la Mousse à la crème.

Appareil à la crème : Crème anglaise faite avec demi-litre de lait, 16 jaunes et 500 grammes de sucre, refroidie, additionnée de demi-litre de crème crue, 20 grammes de gomme adragante pulvérisée et dissoute, et 5 décilitres de purée de fruits frais si la Mousse est aux fruits, ou le parfum qui doit la caractériser. Fouetter l'appareil sur glace ; le mouler, fermer hermétiquement, et sangler pendant 2 à 3 heures.

Mousses diverses.

A l'Abricot, a l'Anisette, au Café, au Chocolat, aux Fraises, aux Liqueurs (Kirsch, Marasquin, Rhum), aux Noix Fraiches, aux Oranges et Mandarines, au Thé, a la Vanille, aux Violettes.

Parfait (*Formule type*).

Appareil : 32 jaunes délayés avec 1 litre de sirop à 28 degrés, froid. Prendre comme une crème anglaise, passer au chinois, et fouetter sur glace jusqu'à refroidissement complet. Compléter avec 1 décilitre de rhum ou de cognac. — Mouler en moules spéciaux, et sangler au moins 2 heures.

Nota. — Le nom de « Parfait » qui, autrefois, s'appliquait exclusivement au « Parfait au café, » est devenu l'appellation courante des glaces non chemisées et composées d'appareils à bombe d'un seul parfum.

Ce qui est assez logique, puisque l'appareil à bombe, à part des nuances insignifiantes, est exactement l'appareil à Parfait.

Il est donc tout à fait possible et aussi naturel de faire des Parfaits à la Vanille, Pralinés, au Chocolat, etc., que des Parfaits au Café.

Puddings glacés.

Les compositions connues sous ce nom, n'ont rien de fixe et ne sont pas des glaces à proprement parler. Ce sont plutôt des Entremets froids, dont la base est, le plus souvent, l'anglaise collée qui sert à la préparation des Bavarois. Les formules ci-dessous font cependant exception.

Pudding de Castries. — Moule à bombe chemisé d'une mince couche de glace vanille, empli par couches alternées et très peu épaisses de deux appareils à Bombe. L'un, vanillé, semé de biscuits cuillère en dés imbibés d'anisette ; l'autre de mandarine. Séparer chaque couche d'appareil par quelques pincées de chocolat râpé, et finir le moule avec glace vanille. — Fermer, sangler pendant 2 heures, et semer sur le Pudding, quand il est démoulé, des pralines rouges écrasées. — Sirop de mandarine glacé, à part.

Pudding Marie-Rose. — Moule à charlotte foncé de gaufrettes rondes aussi serrées que possible. Emplir le centre des gaufrettes de glace aux fraises bien ferme, et garnir le moule d'appareil à Bombe vanille praliné. — Couvrir hermétiquement, sangler pendant 2 heures, et démouler sur serviette. — Sauce au chocolat glacée à part.

Pudding Miramar. — Moule à Madeleine garni de biscuits cuillère imbibés de chartreuse, alternés de fines tranches d'ananas frais macérées au kirsch et de quartiers de mandarines pelés à vif et épépinés. — Remplir le moule avec un appareil Bombe au suc de grenade parfumé au kirsch. Fermer et tenir sanglé pendant 2 heures. — Sirop vanillé glacé à part.

Pudding Seymour. — Brioche mousseline en tranches très

minces, trempées dans la crème crue sucrée parfumée au kirsch. — Pêches pelées, émincées, et pochées au sirop vanillé ; poires crues, fondantes, pelées et émincées finement; et groseilles rouges de Bar. — Monter tranches de brioche et fruits en moule à dôme, par couches alternées, avec un appareil à bombe rosé parfumé au kirsch et orgeat. — Fermer le moule ; sangler pendant 2 heures, et démouler sur serviette.

Soufflés glacés.

Appareil : La composition diffère selon qu'il s'agit de Soufflés aux fruits ou de Soufflés à parfums, comme vanille, café, chocolat, etc. — Ces derniers se font avec l'appareil à Mousse qui peut servir aussi pour les Soufflés aux fruits ; mais, pour ceux-là, l'appareil suivant est préférable : Monter 10 blancs en neige et les additionner de 500 grammes de sucre cuit au soufflé. Débarrasser dans une terrine, faire refroidir, parfumer à volonté, et ajouter demi-litre de purée de fruits et demi-litre de crème fouettée bien ferme.

Moulage des Soufflés : Les gros se moulent en timbales à soufflés ordinaires, entourées d'une bande de papier blanc soudée avec du beurre ou ficelée, pour permettre de faire monter l'appareil à 3 ou 4 centimètres au-dessus des bords du moule, de façon à donner entièrement l'illusion d'un Soufflé quand la bande de papier est retirée. — Les petits Soufflés se font en caisses ou en petites casseroles en argent entourées de papier également, pour donner la facilité de monter l'appareil à la hauteur voulue.

Aussitôt moulés, les Soufflés sont mis en cave fortement sanglée. Au moment de servir, la bande de papier de soutien est retirée doucement, et le Soufflé est dressé sur serviette ou sur bloc de glace taillée.

Ainsi que les bombes et les biscuits, les soufflés glacés peuvent, en raison des combinaisons auxquelles ils se prêtent, être variés à l'infini.



SORBETS

GRANITÉS, MARQUISES, PUNCHS, SPOOMS

Les Sorbets et leurs dérivés sont des glaces très légères et à peine congelées, qui sont servies après les Entrées. Leur utilité est de rafraîchir l'estomac, et de le préparer à bien accueillir le rôti.

C'est en somme, à la fois, un apéritif et un digestif.

Appareil à Sorbets : Les sorbets se font avec l'appareil de glace aux liqueurs ramené à 15 degrés, ou se préparent de cette façon. Pour 1 litre d'appareil : Le jus de 2 citrons et d'une orange; 3 décilitres de champagne, Porto, vin de Samos, Sauterne ou autre. Sirop froid à 22 degrés jusqu'à ce que le pèse-sirop marque le degré voulu (15°). — Pour les Sorbets aux liqueurs, l'addition de celles-ci se fait à raison de 1 décilitre en moyenne par litre d'appareil, selon le genre de liqueur employée. Dans ce cas, on emploie un sirop à 18 ou 19 degrés qui se trouve à point par l'addition de liqueur. — Les Sorbets aux fruits se préparent principalement avec les jus et sirops de fruits clairs; les purées de fruits conviennent peu pour cet apprêt.

Glaçage des Sorbets : L'appareil ne doit pas être travaillé pendant le glaçage, mais simplement détaché des parois de la sorbetière ou de la turbine, au fur et à mesure qu'il s'y solidifie, et rejeté dans la masse. Quand l'appareil est assez ferme, y incorporer le quart de son volume de meringue italienne ou de crème fouettée, mélanger doucement, et compléter par addition finale de la liqueur.

Dressage des Sorbets : Se dressent à la cuiller et en pyramide, en verres spéciaux ou en verres à vins fins. Si ce sont des sorbets au vin, l'appareil est arrosé dans le verre même d'une cuillerée de ce vin. La consistance des sorbets doit être telle qu'ils puissent être bus.

Sorbets divers. — Ayant indiqué que les sorbets peuvent se faire avec tous sucs de fruits, comme ananas, cerises, fraises,

framboises, groseilles, etc., avec tous vins de liqueurs et liqueurs diverses, l'énumération est inutile.

Sorbets Sicilienne. — Pastèque verte bien rafraîchie. Une heure avant de servir, l'ouvrir par le haut pour en retirer les graines ; puis, à l'aide d'une cuillère, détacher les chairs sans les sortir, et les arroser de marasquin. Dresser la pastèque sur glace, et servir devant le convive dans un verre à sorbet.

Granités.

Ces préparations, qui jouent le même rôle que les sorbets, ont pour base des sirops aux jus de fruits, très maigres, et ne dépassant pas 14° au pèse-sirop. On doit éviter avec soin de les travailler à la sorbetière, ce qui les décompose. Les granités ne comportent que les sirops glacés, sans addition de meringue.

Marquises.

Se font surtout aux fraises, à l'ananas et au kirsch. L'appareil se compose d'un appareil sorbet au kirsch portant 17°, et glacé un peu ferme. Y ajouter au moment de servir de la crème Chantilly bien ferme à la purée de fraises ou d'ananas, selon que la marquise est à l'un ou l'autre de ces fruits.

Punch à la Romaine.

Appareil : 5 décilitres de sirop à 22° ramené à 17° par addition de vin blanc sec ou de champagne dry. Y ajouter le jus de 2 oranges et de 3 citrons, et laisser infuser à couvert pendant une heure. Passer le sirop et le régler à 18°. Le glacer à la sorbetière en le tenant un peu ferme, et lui incorporer alors le quart de son volume de meringue italienne (2 blancs et 100 grammes sucre).

Finir, juste au moment de dresser, par addition de 1 décilitre de rhum, en toutes petites parties à la fois. Dresser en verres, comme les sorbets.

Nota. — Pour tous Sorbets et Punchs, le service se règle à raison de 1 litre d'appareil *tout fini* pour 15 personnes.

Spooms.

Sorbet obtenu par le glaçage d'un sirop à 20 degrés, additionné de meringue italienne en quantité double que pour le sorbet ordinaire et travaillé, pour l'obtenir très léger : sa caractéristique étant d'être excessivement mousseux. Se fait surtout avec des fruits, ou, quelquefois au vin, comme Champagne, Samos, etc., et se dresse en verres, comme les autres sorbets.



XVI

SAVORYS

Nota. — Les Savorys, qui se servent après les glaces, sont en somme l'équivalent des hors-d'œuvre, et beaucoup de ceux-ci peuvent être servis comme Savorys, en relevant leur assaisonnement qui doit être très prononcé. Les quelques formules que nous donnons ci-dessous suffisent pour donner une idée de ces préparations. La plupart d'entre elles, transposées, peuvent servir de base à plusieurs autres formules. Ici encore l'initiative de l'ouvrier peut se donner libre cours et suppléer à une longue et fastidieuse nomenclature.

Allumettes. — Bande en rognures de feuilletage, de 8 centimètres de large sur longueur à volonté et 1 demi-centimètre d'épaisseur. Étaler dessus un appareil de béchamel serrée additionnée à froid de Gruyère râpé, et d'une pointe de cayenne. Saupoudrer la surface de parmesan, appuyer avec la lame du couteau, et détailler en rectangles de 2 centimètres de large. — Cuisson à four moyen.

Beignets soufflés. — Pâte à choux commune sans sucre, additionnée de Gruyère coupé en tout petits dés. Frire en parties de la grosseur d'une noisette en opérant comme pour les autres Beignets soufflés.

Beurrecks à la turque. — Appareil Béchamel serrée additionné de même quantité de Gruyère frais en dés, et relevé au cayenne. — Refroidir; rouler par parties de la grosseur d'une noix, et en forme de cigare. Envelopper en petites abaisses de pâte à nouilles, paner à l'anglaise, et frire au moment.

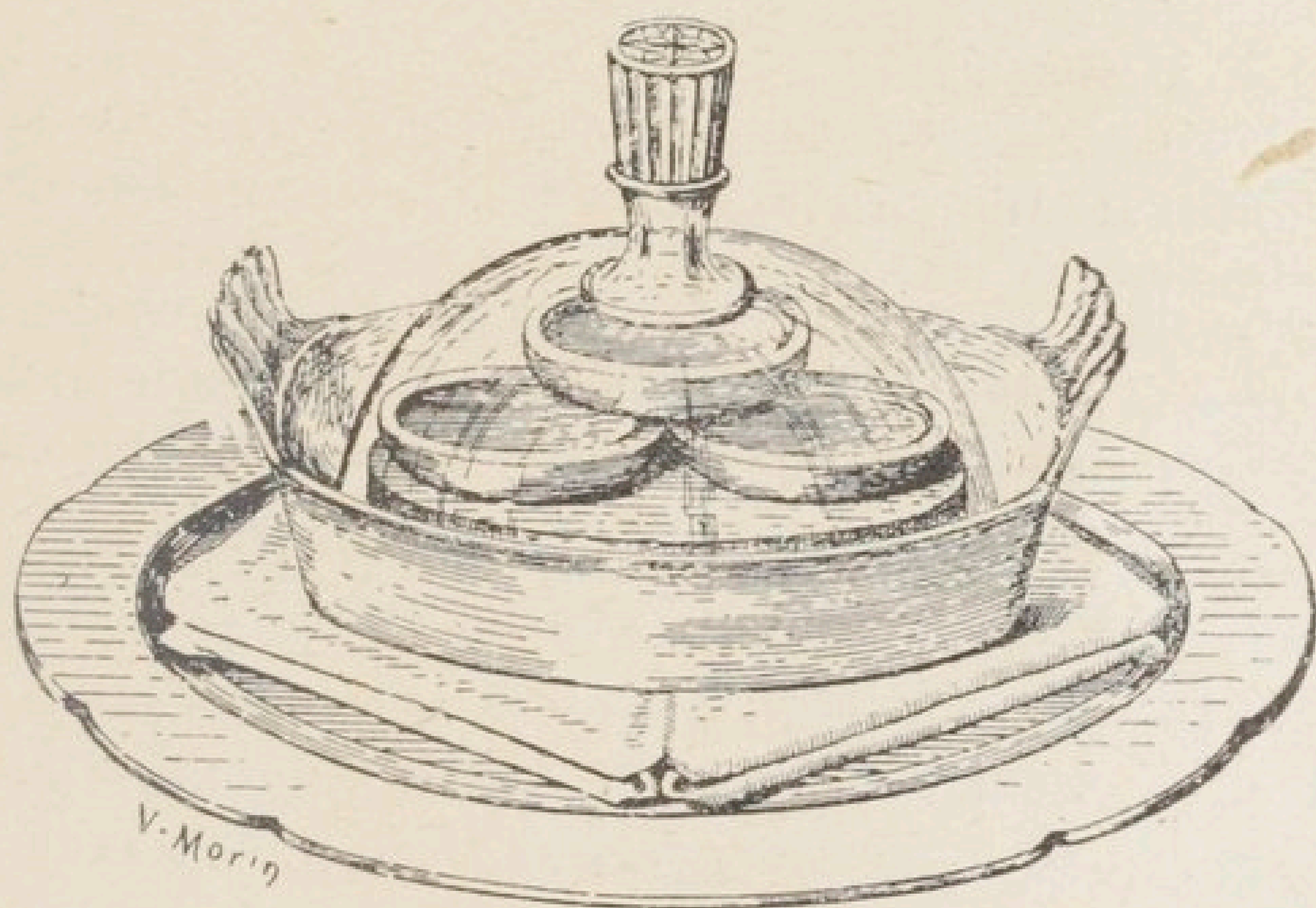
Choux au Fromage. — En pâte à choux commune et un peu plus gros qu'un choux à Saint-Honoré. Cerner le dessus ; garnir le fond d'appareil de fondue au fromage cayennée, et compléter avec crème Chantilly additionnée de Parmesan râpé, couchée à la poche, comme pour chou crème.

Camembert frit. — Le fromage bien paré de sa croûte détaillé en losanges allongés. Poudrer de cayenne, paner 2 fois à l'anglaise, et frire à friture bien chaude.

Canapés Ivanhoé. — Forme ronde, beurrés et grillés ; masqués de purée de Haddock, avec petit champignon grillé dessus.

Carcasses de Volaille. — Prendre celles de poulets cuits à blanc de préférence. Les parer, enduire de moutarde, cayenner et griller.

Champignons sous Cloche. — Champignons parés, assai-



Champignons sous cloche (Savory américain).

sonnés de sel et poivre garnis d'une noix de Beurre maître d'hôtel et demi-cuillerée à café de crème, dressés sur toasts ronds de 8 centimètres de diamètre, grillés ou frits au beurre.

Dresser sur plats à œufs, et couvrir d'une petite cloche spéciale en verre de 10 centimètres de diamètre et de 6 à 7 de hauteur, dont les bords reposent sur le fond du plat ; lequel doit, autant que possible être de même diamètre. Placer sur le coin du feu et laisser cuire environ 25 minutes à chaleur modérée.

Condés au fromage. — Abaisse en rognures de feuilletage

comme pour Allumettes, masquée d'une forte couche de Béchamel serrée aux jaunes d'œufs, relevée au cayenne, et additionnée quand elle est froide de Gruyère et Parmesan en tout petits dés. — Détailler et cuire comme les Allumettes.

Crème frite au Fromage. — 100 grammes de farine, 50 gr. crème de riz, 3 œufs et 2 jaunes, 1 demi-litre de lait; sel, cayenne et muscade. Mélanger et cuire pendant 5 minutes en plein feu, et en remuant. Ajouter 125 grammes de gruyère râpé, étaler sur plaque beurrée et faire refroidir. Diviser en losanges, passer à l'œuf et à la mie de pain mélangée de fromage râpé, et frire au moment. — Dresser sur serviette.

Croquettes de Camembert. — 500 grammes de Camembert nettoyé coupé en dés, 150 grammes de beurre, 2 décilitres de lait, 60 grammes de farine et 60 grammes de crème de riz, sel, cayenne et muscade. Travailler et cuire l'appareil, refroidir; et le mouler en forme de petits palets. Paner 2 fois à l'anglaise, et frire au moment.

Diablotins. — Petits gnokis pochés, saupoudrés de fromage râpé additionné d'une pointe de cayenne, et gratinés.

Fondants au Chester. — 250 grammes de farine, 250 grammes de beurre et autant de chester râpé, sel et cayenne. Détremper en ajoutant un peu d'eau; détailler en petites galettes rondes; mouiller, rayer à la fourchette, et cuire à four moyen.

Accoupler les galettes par deux, en les collant avec 1 cuillerée de crème à Fondants qui s'apprête ainsi : 6 jaunes d'œufs, 3 décilitres de crème, sel et cayenne. Cuire comme une anglaise, et la monter, quand elle est presque froide, avec 150 grammes de beurre fin et autant de fromage râpé.

Galettes Briardes. — Pâte : 500 grammes de farine, 150 grammes de beurre, 300 grammes de fromage de Brie coulant bien nettoyé, 4 jaunes d'œufs, sel, cayenne et muscade. Laisser reposer la pâte et l'abaisser ensuite de 7 à 8 millimètres d'épaisseur.

Détailler à l'emporte-pièce cannelé de 6 centimètres de diamètre; humecter la surface au pinceau trempé au lait, rayer à la fourchette, et cuire à four moyen.

Laitances à la diable. — Laitances fraîches pochées au beurre, cayennées, et dressées au moment sur petits toasts.

Os grillés. — Os d'aloyau rôti, parés, et ayant encore autour une certaine quantité de viande. Saupoudrer de cayenne, tartiner de moutarde, et griller.

Paillettes au Parmesan. — Feuilletage à 3 quarts de livre et à 10 tours. Tourer en saupoudrant la table et la pâte de parmesan râpé, de façon à lui en faire prendre le plus possible. (Le parmesan légèrement cayenné.) — Abaisser en bande carrée de 10 centimètres de côté, et de 3 millimètres d'épaisseur, et détailler en bandes de 3 millimètres de large et de la longueur de l'abaisse. Relever sur plaque beurrée, cuire à four très chaud, et dresser sur serviette.

Pannequets Moscovite. — Pannequets sans sucre, détaillés en rectangles de 7 centimètres de long sur 4 de large, tartinés de caviar cayenné. Rouler en cigarettes et dresser sur raviers en cristal.

Pudding de Fromage au pain. — Minces tranches de pain rassis beurrées, rangées en plat à *pie* et saupoudrées de fromage râpé. Le plat étant garni aux trois quarts, couvrir d'un appareil composé de 1 décilitre et demi de bouillon et 4 jaunes (prop. pour plat d'une contenance de 5 décilitres). Saupoudrer largement de gruyère râpé et cuire au four. — Glacer au dernier moment.

Sardines à la diable. — Désossées et enrobées de moutarde cayennée. Paner à l'anglaise, frire, et dresser sur petits croûtons frits de même forme.

Scotch-Woodcoock. — Longues tartines de pain, épaisses de 1 centimètre, et grillées. Garnir d'une sauce au beurre à l'anglaise, très épaisse, additionnée en fortes proportions de câpres et purée d'anchois. Saupoudrer de parmesan râpé ; glacer à la salamandre, et détailler rapidement en petits rectangles. — Servir brûlants.

Nota. — On peut remplacer la sauce par une couche d'œufs brouillés garnis de filets d'anchois.

Tartelettes Agnès. — Petites tartelettes cannelées garnies d'un appareil à quiche au fromage relevé au cayenne, et cuites au moment. — Sur chaque tartelette, un rond de moelle pochée enrobée de glace de viande blonde et persillée.

Tartelettes à l'Écossaise. — Cuites à blanc et garnies au moment d'une purée de haddock liée à la béchamel.

Tartelettes Finnan Haddock. — Cuites à blanc et garnies d'un salpicon de haddock poché, lié à la sauce Currie. Saupoudrer la surface de chapelure fine cayennée, et dresser sur serviette.

Tartelettes Florentine. — Cuites à blanc et garnies d'un appareil de Soufflé au parmesan, additionné de truffe râpée, queues d'écrevisses en dés et fortement assaisonné à la mignonnette. — Cuire environ 3 minutes.

Tartelettes Marquise. — Foncées en pâte fine et garnies dans le fond et sur les parois d'un cordon d'appareil à Gnokis couché à la poche. Dorer, saupoudrer de gruyère haché, et emplir le milieu avec demi-cuillerée de sauce Mornay cayennée. Saupoudrer de fromage et cuire à four vif.

Tartelettes Raglan. — Cuites à blanc et garnies d'une purée de laitances de harengs fumés. Couvrir d'appareil à soufflé de haddock couché à la poche et grosse douille cannelée, en forme de ruche. Passer au four pendant 5 ou 6 minutes.

Tartelettes Tosca. — Cuites à blanc, et garnies de queues d'écrevisses à l'américaine. Recouvrir de Soufflé Parmesan et passer au four pendant 3 minutes.

Tartelettes Vendôme. — Foncées en pâte fine, piquées, et garnies, pour 12 tartelettes, d'un appareil composé de : 50 grammes d'échalote hachée chauffée au beurre, 100 grammes de cèpes sautés hachés finement, 50 grammes de moelle crue en dés, 1 petit œuf dur haché, 30 grammes de mie de pain, sel, pincée de cayenne, filet de jus de citron, et 3 cuillerées de glace de viande dissoute.

Large lame de moelle sur chaque tartelette, et cuire au dernier moment.

Toasts. — Mot employé abusivement au lieu et place du mot Canapé. Le toast est la base obligatoire du canapé mais il n'est pas un canapé à lui seul. Il est constitué par une tranche de pain de mie, épaisse de 3 millimètres, dont la forme est essentiellement variable, et est frit au beurre ou grillé, mais plutôt grillé. On le tartine de beurre avant de le recouvrir de l'un des innombrables éléments qui lui conviennent.

Welsh Rabbit. — Se fait de deux façons, mais a toujours pour base un toast carré ou rectangulaire, épais de 1 centimètre, qui est grillé et beurré. Le fromage employé pour son apprêt est le glocester ou le chester.

La méthode la plus simple consiste à le couvrir d'une épaisse couche de fromage râpé saupoudré de cayenne, et à le passer au four pour fondre le fromage et glacer la surface.

La méthode originale consiste à fondre le fromage, coupé en petits dés ou émincé, avec quelques cuillerées de bière (pale-ale), et moutarde anglaise. Dès que le fromage est bien fondu, il est versé sur le toast, égalisé vivement, saupoudré de cayenne et détaillé s'il y a lieu.

Sandwichs.

Peuvent être, selon leur destination, apprêtés de deux façons distinctes. Ils se composent ordinairement de deux tranches de pain de mie tartinées de beurre assaisonné et moutardé, garnies de minces tranches de jambon, rosbif, langue écarlate, pressed-beef, volaille ou œufs durs en lames. La forme de ces sandwichs est le plus souvent rectangulaire et leurs dimensions de 8 centimètres de long sur 4 centimètres et demi de large. — Ceux pour Buffet sont moitié plus petits, et garnis comme ceux-ci dessus ; mais, pour ce genre de service, il est préférable de couper la garniture en dés très fins, et de la lier avec même poids de beurre assaisonné et moutardé. — S'ils doivent attendre, ces Sandwichs doivent être tenus sous presse légère pour éviter le racornissement du pain.

Les sandwichs se font aussi avec des tranches de pain épaisses, grillées ; lesquelles sont fendues sur l'épaisseur, et garnies à volonté. Enfin, dans son excellent livre : *La Cuisine Anglaise*, M. Suzanne indique un autre genre qui mérite d'être reproduit textuellement, et qui est celui-ci :

Sandwichs du Bookmaker. — Ce genre de Sandwichs, patronné par les gens qui fréquentent les courses, est des plus substantiels et, d'après l'énoncé de la recette qui suit, on comprend qu'elle peut, à l'occasion, tenir lieu d'un repas.

On prend un pain de mie anglais carré, dont on détache les deux côtés extrêmes qui forment la croûte, et à laquelle on laisse adhérer un centimètre de mie, qu'on revêt d'une légère couche de beurre.

D'autre part, on fait griller un beefsteack épais, bien assaisonné de sel et poivre. Lorsqu'il est cuit, on le retire du gril pour le

laisser refroidir. Lorsqu'il est tout à fait froid, on sème dessus du raifort râpé, et on le saupoudre de moutarde ; puis on le place entre les deux croûtes de pain qu'on ficelle comme on fait d'une galantine, et qu'on enveloppe dans plusieurs feuilles de papier buvard. On place ensuite le paquet ficelé sous une presse à copier dont on serre les vis graduellement et on laisse ainsi le sandwich pendant une demi-heure. Au bout de ce temps on le retire.

La partie intérieure des tranches de pain, se trouve, par le fait de la pression, saturée du jus de la viande, que la partie croûtonneuse du pain empêche de s'échapper.

On retire le papier buvard, et on emballe le sandwich dans une boîte, ou dans une ou plusieurs feuilles de papier écolier.



XVII

COMPOTES ET CONFITURES

Compotes simples.

Les fruits destinés aux Compotes sont préparés entiers, en moitiés ou en quartiers et sont pochés dans un sirop parfumé selon leur nature. Ces fruits sont dressés sur compotiers ou sur coupes, arrosés de leur sirop de cuisson réduit ou non ; ou même, en certains cas, légèrement lié à l'arrow-root.

Les compotes se servent indifféremment chaudes ou froides, et leur qualité dépend entièrement de celle du fruit employé. Autant que possible, les fruits pour compotes ne doivent pas être trop mûrs.

Abricots. — Fendus en deux, et échaudés dans un sirop à 11° pour l'enlèvement de la peau. *Pochés* dans le même sirop et dresser sur compotier, avec demi-amande sur chaque. (Amandes des abricots émondées et macérées dans un sirop au kirsch). Arroser la compote du sirop et de la liqueur où ont macéré les amandes.

Ananas. — L'ananas cru, pelé, détaillé en tranches dont le cœur est enlevé, lesquelles sont cuites en sirop vanillé. Si l'ananas est de conserve, détailler de même et faire macérer au sirop une heure à l'avance. Dresser en turban sur compotier et arroser de sirop.

Bananes. — Pelées et pochées pendant 5 minutes seulement dans un sirop forcé en kirsch.

Cerises. — Dénoyautées sans les briser. Les jeter dans du sucre cuit au gros boulet (300 grammes de sucre par kilo de cerises). Couvrir, remuer de temps en temps, et tenir pendant 8 minutes sur le côté du feu. Dresser avec sirop parfumé au kirsch.

Fraises. — 250 grammes de sucre cuit au boulet. Y jeter 1 kilo de grosses fraises et les laisser macérer dedans pendant 10 minutes, et à couvert. Égoutter et dresser les fraises, et les napper avec le sirop de cuisson lié légèrement à la groseille et parfumé vanille.

Framboises. — Simplement passées dans un sirop au jus de framboises.

Mirabelles. — Dénoyautées et pochées pendant 12 minutes dans un sirop vanillé à 18°.

Nectarines ou Brugnons. — Se pochent entières ou partagées en deux, après avoir été pelées. Sirop vanillé à 18°.

Pêches. — Entières ou en moitiés après avoir enlevé la pelure. Sirop vanillé à 18°.

Poires. — Tournées entières ou partagées en moitiés ou en quartiers, pelés et épépinés. S'il s'agit de poires fondantes, elles sont pochées rapidement dans un sirop vanillé. S'il s'agit de poires de Catillac, Messire Jean, ou d'autres variétés de celles dites « Poire à cuire », elles doivent être frottées au citron et blanchies à grande eau pendant quelques instants avant de les mettre au sirop, si elles doivent être conservées blanches. Sirop à 12°.

Le plus souvent, les poires pour compotes sont cuites dans un sirop au vin rouge, parfumé d'un zeste de citron et d'un fragment de cannelle.

Pommes. — Demandent une surveillance attentive si elles sont pochées entières. Dans ce cas, elles sont pelées, vidées au tube, citronnées, mises à l'eau froide, et pochées ensuite en ustensile plat, avec sirop à 12° parfumé à la vanille. Comme variation, les pommes sont pochées parfois dans un sirop rosé.

Pruneaux. — Trempés à l'avance et cuits doucement en sirop fait avec moitié eau et vin rouge, portant 12°. Parfumer d'un fragment de cannelle.

Reines-Claude. — Même sirop que les Mirabelles, mais doivent se pocher, sans aucune ébullition.

Rhubarbe. — Les tiges épluchées, coupées en tronçons de 6 à 7 centimètres et pochées en sirop court et très fort, la rhubarbe contenant énormément d'eau.

Compotes composées.

Il est très possible d'en indiquer une longue série, mais ce genre n'a pas en somme de règles précises, et relève plutôt de l'inspiration et de la fantaisie. Les marmelades, gelées, fruits confits, sont les auxiliaires pour ainsi dire indispensables des compotes composées.

Confitures.

Sont désignées sous ce nom générique les Marmelades et Gelées de fruits. Elles se préparent d'après quatre méthodes différentes suivant la nature des fruits à traiter, soit : Fruits rouges, fruits à noyaux, fruits à pépins fermes, fruits aqueux. La quantité de sucre à employer n'est pas absolument fixe, et varie selon ce que le fruit employé est plus ou moins sucré lui-même. Elle doit être telle que l'arome du fruit domine nettement le goût sucré. Il faut donc le moins possible de sucre; cependant, s'il y en avait trop peu, la cuisson des confitures serait plus longue, ce qui serait au détriment de l'arome du fruit.

Cuisson des marmelades et gelées. — S'arrête invariablement à la *nappe*, degré qui se reconnaît à ceci : Quand le sirop se rassemble au milieu du tranchant de l'écumoire levée au-dessus de la bassine, et qu'il s'en détache en larges gouttes espacées, on en peut déduire que la nappe est atteinte. Ce degré peut se constater aussi, en faisant refroidir quelques gouttes de gelée sur une assiette. Observer que la cuisson d'une gelée, quelle qu'elle soit doit être conduite à grand feu, et surveillée incessamment.

Mise en pots. — Les marmelades et gelées doivent être mises en pots 7 à 8 minutes après qu'elles ont atteint leur à-point de cuisson, et en ayant soin d'échauffer progressivement le verre pour éviter l'éclatement.

Bouchage. — Ne doit se faire que le lendemain. Les confitures

sont d'abord couvertes directement d'un rond de papier blanc trempé dans le cognac sucré, ou enduit de glycérine rectifiée appliquée au pinceau. Les pots sont ensuite couverts d'un double papier solidement fixé.

Marmelades.

Abricots. — 1 kilo de fruits coupés en deux et 750 grammes de sucre mis ensemble dans la bassine (ou le sucre dissous à l'avance avec très peu d'eau). Remuer continuellement pour éviter l'attachement au fond de l'ustensile. Ajouter au dernier moment les amandes extraites des noyaux ; émondées et partagées en deux.

Fruits rouges (2 types : *Cerises et Fraises*). — Le traitement des cerises est le même que celui des abricots, mais il est bon de leur ajouter 200 grammes de jus de groseilles pour donner à la confiture la consistance qui lui manquerait sans cela. On peut également augmenter la proportion du sucre et en mettre autant que de fruit.

La confiture de fraises demande des soins plus minutieux. Les fruits, qui ne doivent pas être trop mûrs, sont épluchés rapidement, lavés si c'est nécessaire, bien que cette opération soit à éviter, et jetés dans une bassine contenant 800 grammes de sucre cuit au boulet par kilo de fraises. Laisser cuire pendant 10 à 12 minutes, égoutter les fraises dans une terrine vernissée puis continuer la cuisson du jus jusqu'à ce que celui-ci ait atteint le degré indiqué. Le verser alors sur les fraises et laisser refroidir presque entièrement en remuant souvent avant de mettre en pots, pour éviter que les fraises ne remontent à la surface.

Fruits à pépins (Types : *Poires et Pommes.*) — Ne sont pas à proprement parler des confitures, mais des purées de fruits. Pour les obtenir, les fruits sont pelés, épépinés, et cuits à couvert avec un peu d'eau et de sucre. Le fruit étant cuit est travaillé au fouet pour le lisser et passé au tamis.

Les marmelades sont généralement préparées au fur et à mesure et selon les besoins. Si on désirait en conserver, il faudrait procéder exactement comme pour la confiture d'abricots en employant les fruits pelés, et émincés d'autant plus finement que la pulpe est plus ferme.

Fruits aqueux (Oranges). — Les choisir de même grosseur et recouvertes d'une peau souple et épaisse ; les piquer avec un morceau de bois pointu, et les jeter à grande eau bouillante. Les y laisser jusqu'à ce que l'écorce soit bien cuite (25 minutes). Rafraîchir et faire dégorger ensuite à grande eau courante. Couper en quartiers, retirer pépins et filaments, et passer au gros tamis de laiton. Ajouter à la purée le tiers de son poids de jus de pommes, et autant de sucre qu'il y a de purée. Cuire comme les autres marmelades.

Gelées.

Les Gelées s'extraient des fruits mucilagineux ou, lorsque, comme les oranges, ils ne le sont nullement, on les additionne d'un jus de fruit chargé en mucilage et neutre de goût.

La cuisson de ces gelées, leur mise en pots et bouchage sont identiques à ceux des marmelades.

Coings (de). — Fruits bien mûrs, coupés en tranches et cuits avec 1 litre trois quarts d'eau par kilo de fruits. Égoutter sur tamis placé au-dessus d'une terrine, et laisser égoutter sans presser. Remettre le jus en bassine avec 800 grammes de sucre au litre, et cuire à la nappe en écumant.

Groseilles (de) **A.** — *Prop. :* Deux tiers de groseilles rouges, un tiers de groseilles blanches et 80 grammes de framboises par 500 grammes de fruits. Presser les groseilles en terrine, passer le jus au torchon, et cuire à la nappe (en écumant bien) avec 800 grammes de sucre au litre de jus.

Groseilles (de) **B.** — Mêmes proportions de groseilles que ci-dessus. Mettre les fruits en bassine avec 1 décilitre d'eau par kilo. Cuire en plein feu pendant 7 à 9 minutes (jusqu'à ce que le jus monte en moussant sur les fruits). Renverser sur un tamis placé sur terrine, et laisser égoutter pendant un quart d'heure. Remettre le jus en bassine avec 900 grammes de sucre en morceaux au litre. Provoquer la dissolution de celui-ci, et traiter ensuite à feu ardent jusqu'à obtention de la *nappe*.

Groseilles (de) **C.** — Même poids de fruits que ci-dessus. Égrapper les groseilles, et vérifier le poids pour régler le sucre à raison de 900 grammes au kilo. Faire dissoudre le sucre en bas-

sine avec très peu d'eau, et le cuire au petit boulet. Jeter dedans groseilles égrappées et framboises, décuire sur le côté du feu pendant 5 minutes, puis conduire ensuite la cuisson à feu ardent, jusqu'à ce que le degré soit atteint. Renverser sur tamis placé au-dessus d'une terrine, laisser passer la gelée, et mettre en pots presque aussitôt.

Groseilles blanches (de). — Même traitement que pour « formule C » en n'employant que groseilles et framboises blanches. Conduire la cuisson vivement, et bien écumer.

Groseilles à froid (de). — En proportions indiquées à la formule A. Presser et passer le jus au tamis, en le laissant s'égoutter naturellement. Ajouter même poids de glace de sucre ou de sucre très fin (1 kil. de sucre par litre de jus); bien mélanger, et mettre en pots 2 heures après. Tenir ceux-ci à découvert pendant 3 jours, puis les fermer comme d'habitude et conserver dans un endroit sec.

Oranges (d'). — Pour 1 litre : 10 oranges du poids moyen de 160 grammes, 2 décilitres de jus de pommes, 50 grammes de sucre en morceaux, 20 grammes de sucre d'orange (zeste), 75 grammes d'écorces d'oranges confites coupées en filets. — Presser les oranges, filtrer le jus, l'ajouter au sucre dissous avec 1 décilitre et demi d'eau et au jus de pommes, et cuire à la nappe. Laisser refroidir aux trois quarts, avant d'additionner à la gelée, le sucre d'orange et les écorces.

Pommes (de). — Mêmes proportions et traitement que pour la « Gelée de Coings. »



RAFRAICHISSEMENTS POUR BALS ET SOIRÉES

Bavaroise.

Prop. pour 10 verres : 200 grammes de sucre travaillé avec 8 jaunes, jusqu'à ce que l'appareil fasse nettement le ruban. Ajouter : 1 décilitre de sirop de capillaire, 5 décilitres de thé frai-

chement fait, 5 décilitres de lait bouillant, et 2 décilitres de la liqueur adoptée. Tous ces liquides ajoutés à l'appareil, l'un après l'autre, en froulant vigoureusement avec un fouet pour le faire mousser, et la liqueur, quelle qu'elle soit, mise en dernier lieu. Dresser en verres spéciaux, et à l'état de mousse.

Bischoff.

1 bouteille de vin de champagne, une orange et un demi-citron en tranches minces, 1 demi-décilitre d'infusion de tilleul ; sirop de sucre à 32°, en quantité voulue pour ramener l'appareil à 18°. Laisser macérer le tout à froid pendant 1 heure ; faire glacer comme un granité, et mettre à point avec fine-champagne. — Dresser en verres à punch.

Café glacé.

Café apprêté avec 300 grammes de café fraîchement moulu et trois quarts de litre d'eau. Verser en terrine, et faire dissoudre dedans 600 grammes de sucre en morceaux. Ajouter, quand le café est bien froid, 1 litre de lait bouilli et froid, et 1 demi-litre de crème bien fraîche. (Le lait parfumé par infusion de vanille, facultativement). Faire glacer à la Sorbetière, et servir en tasses bien froides.

Citronnade.

1 litre d'eau filtrée ; 250 grammes de sucre en morceaux, le jus et le zeste de 2 citrons. — Infuser à froid pendant 3 heures, passer et ajouter 1 siphon d'eau de Seltz. Servir avec minces tranches de citron.

Orangeade.

Proportions de la citronnade en remplaçant le citron par jus et zeste de 2 oranges et d'un demi-citron.

Punchs.

Kirsch (au). — 20 grammes de thé, infusé dans 1 litre d'eau bouillante pendant 10 minutes. Passer dans un saladier

500 grammes de sucre en morceaux. Faire dissoudre; ajouter 3 quarts de litre de kirsch et flamber.

Rhum (au). — Infusion apprêtée avec 1 litre un quart d'eau bouillante et 38 grammes de thé. Verser dans un saladier sur 500 grammes de sucre en morceaux et quelques minces tranches de citron. Ajouter 3 quarts de litre de rhum et flamber. — Servir avec tranche de citron dans chaque verre.

Marquise. — 1 litre de sauterne; 250 grammes de sucre en morceaux; 1 zeste de citron et 2 clous de girofle attachés ensemble.

Chauffer jusqu'à ce que le vin se couvre d'une fine mousse blanche; retirer le zeste et verser en bol à punch.

Ajouter un verre de cognac chauffé, l'enflammer et laisser brûler à fond. Servir avec tranche de citron.

Glacé. — Punch marquise comme ci-dessus. Quand il est chaud, infuser dedans pendant 10 minutes, à couvert et hors du feu, 20 grammes de thé. Passer; ajouter une orange et un citron pelés à vif détaillés en tranches, et 2 décilitres de rhum chauffé. Flamber; laisser refroidir, régler à 15 degrés, et glacer comme un granité.

Vin chaud.

1 litre de vin rouge, 200 grammes de sucre; 1 zeste de citron, fragment de cannelle et de macis, et 1 clou de girofle attachés ensemble. Chauffer jusqu'à formation de la mousse, et servir avec tranche de citron.

Vin chaud à l'Orange.

300 grammes de sucre en morceaux; 1 zeste d'orange et 2 décilitres et demi d'eau bouillante. Laisser infuser pendant 1 quart d'heure. Ajouter cette infusion passée à une bouteille de bourgogne chauffé, avec le jus de 2 oranges. Servir avec tranche d'orange.



MÉTHODE DE RÉPARTITION

et de Mise en marche du Travail dans une grande Brigade.

Il nous a paru intéressant de donner, ci-après, un aperçu de la façon dont le travail est classé divisé et réparti entre les ouvriers d'une grande brigade, pour éviter les erreurs et les oublis et assurer, au milieu des plus invraisemblables coups de feu, une marche sûre, régulière et méthodique du travail.

Quoique les tableaux où sont résumés les menus que nous donnons ci-après ne soient pas com plets, ils permettront néanmoins de se rendre compte facilement de la division du travail et de sa répartition régulière.

Cette répartition incombe au secrétaire de cuisine, sous le contrôle du chef. Le secrétaire établit, dès son arrivée en cuisine, le matin, le tableau général destiné au garde-manger, puis les tableaux particuliers destinés à chaque partie.

Au fur et à mesure de l'arrivée des commandes en cuisine, elles sont immédiatement inscrites au tableau général en classant chaque article du menu à la, ou aux parties qu'il concerne. Le tableau général, lorsqu'il est au complet, sert à établir le tableau particulier de chaque partie. A cinq heures du soir, l'homme chargé des annonces fait un rappel général de toutes les commandes connues à ce moment ; les tableaux particuliers sont remis à chaque partie, et le tableau général au garde-manger. Le chef garde-manger a donc sous les yeux toutes les commandes annoncées, avec le nom des clients si besoin est, le nombre des couverts et l'heure du service. Il peut, en conséquence préparer tout ce qu'il a à passer, et les articles sont envoyés en cuisine, alors même que les chefs de parties auraient oublié de les réclamer.

A partir de cinq heures, toutes les commandes qui arrivent sont annoncées par l'homme qui en est spécialement chargé, et les chefs de parties notent au fur et à mesure sur leur tableau particulier les articles qui les concernent.

Enfin, à mesure qu'une carte annoncée, commence elle est rappelée de nouveau en indiquant qu'on doit la faire marcher. Il rappelle également, après un article parti, l'article qui le suit, afin que cet article soit préparé, et puisse être servi aussitôt que les commis de la salle viennent le réclamer.

C'est ainsi qu'on arrive à servir à la carte 400 et 500 personnes, en 1 heure ou 1 heure et demie, sans heurts, sans oublis, sans bousculades, avec une brigade de 60 hommes.

Menus correspondant au Tableau hors texte

Table I. MENU 40 Couverts.

Hors-d'Œuvre Moscovite
Caviar de Sterlet — Blinis
Tortue verte
Consommé aux Nids d'Hirondelles
Truite saumonée au Vin du Rhin
Barquettes de Laitances au Paprika
Poularde Royale
Timbale de Truffes Rossini
Selle d'Agneau de Lait Soubise
Petits Pois nouveaux à l'Anglaise
Pommes Byron
Soufflé d'Écrevisses à l'Orientale
Mandarines givrées
Bécassines à la broche
Cœurs de Romaine
Asperges d'Argenteuil
Pêches au Kirsch
Biscuit glacé aux Violettes
Mignardises — Marrons vanillés
Diablotins — Fraises — Raisins

Table II. MENU 8 Couverts.

Caviar frais
Germiny
Turbotin sur le Plat
Filet de Caneton au Champagne
Purée de Pois frais
Selle d'Agneau de lait à la Grecque
Poussins Périgourdine
Salade
Asperges de Provence, Mousseline
Fraises Chantilly

Table III. MENU 6 Couverts.

Caviar — Blinis
Poule au Pot Henri IV
Sole à la Carlton
Baron d'Agneau de Lait
Purée de Céleri
Laitues au Jus
Timbales de Bécasses à la Metternich
Salade demi-deuil
Asperges nouvelles Hollandaise
Soufflé Surprise
Tartelettes Vendôme

Table IV. MENU 10 C.

Caviar — Blinis
Bortsch
Saumon Hollandaise
Cailles à la Grecque
Selle de Chevreuil poivrade
Purée de Marrons
Croquettes Duchesse
Mousse de Jambon Alsacienne
Poussins Périgourdine
Salade
Asperges vertes
Biscuit aux Violettes
Friandises
Fraises Wilhelmina
Fruits du Cap

Table V. MENU 5 Couverts.

Natives
Consommé aux Laitues et quenelles
Whitebait
Langue fraîche braisée aux Légumes
Cotelettes d'Agneau grillées
Pommes soufflées — Haricots verts
Bécasses au fumet
Salade Lorette
Mousse de Jambon
Soufflé au Chocolat

Table VI. MENU 22 Couverts

Caviar Nava — Blinis — Natives
Tortue claire
Timbale d'Écrevisses à l'Américaine
Éperlans Diablés
Cailles Judic
Selle de Chevreuil Grand-Veneur
Sorbet au Porto doré
Volaille truffée — Salade Rachel
Asperges de Paris, sauce Mousseline
Parfait de Foie gras au Vin du Rhin
Soufflé Rothschild
Biscuit glacé aux Violettes
Tartelettes Vendôme — Fruits

Menus correspondant au Tableau hors texte

Table VII. **MENU** 4 Couverts.

Caviar frais. Blinis
Potage Bonne Femme
Stchi
Timbale de Filets de Sole à la Carlton
Selle d'Agneau Orloff
Laitues farcies
Ortolans au Champagne
Salade
Asperges vertes Hollandaise
Soufflé Surprise

Table VIII. **MENU** 9 Couverts.

Caviar
Consommé de Volaille à l'Ancienne
Germiny
Suprêmes de Sole au Champagne
Laitances Meunière
Filets de Faisan Périgourdine
Purée de Céleri
Selle d'Agneau à la Broche
Pommes Mireille
Haricots verts
Bécassines Chasseur
Salade Lorette
Asperges, Sauce Hollandaise
Poires Melba
Friandises

Carte IX. **MENU** 15 Couverts.

Melon
Consommé Messaline
Sole Toulousaine
Suprêmes de Volaille aux Artichauts
Noisettes d'Agneau Fines Herbes
Petits Pois à l'Anglaise
Pommes Parisienne
Mousse de Jambon Moscovite
Grouses à la Broche
Cailles, feuilles de Vigne
Salade
Aubergines au Gratin
Pêches et Framboises rafraîchies
Crème Chantilly
Friandises

Table X. **MENU** 6 Couverts.

Caviar — Blinis
Consommé Henri IV
Paupiettes de Sole Newburg
Filets de Poulet aux Truffes
Artichauts à la Crème
Selle d'Agneau de Lait à la Grecque
Bécassines à la Broche
Salade Lorette
Asperges vertes
Soufflé Rothschild
Mandarines glacées
Friandises
Barquettes de Laitances

Table XI. **MENU** 6 Couverts.

Caviar frais
Consommé aux Nids d'Hirondelles
Nageoires de Tortue à l'Américaine
Selle de Veau Orloff
Caneton de Rouen à la Rouennaise
Salade Lorette
Mandarines Almina
Gâteau au Chocolat

Table XII. **MENU** 26 Couverts.

Caviar frais. — Natives
Consommé Rossini
Crème de Céleri
Turbotin Joinville
Petites Truites saumonées, beurre nois[te]
Vol-au-Vent de Ris de Veau
Selle d'Agneau Duchesse
Haricots verts
American Green Corn
Sorbet Delora
Faisan Périgourdine
Salade
Bombe Surprise
Macédoine de fruits
Pêches et Raisins

SPÉCIMEN

DE LA

FEUILLE DE SERVICE, REMISE A L'UNE DES PARTIES

SAUCE

NUMÉRO DES TABLES	NOMBRE DE COUVERTS	HEURES	SAUCE
I	40	8 »	Poularde royale. Timbale de Truffes Rossini. Diablotins.
II	8	8 15	Filets de Caneton au Champagne. Selle d'Agneau de Lait à la Grecque.
III	6	7 50	Timbale de Bécasse à la Metternich. Tartelettes Vendôme.
IV	10	8 »	Cailles à la Grecque. Mousse de Jambon à l'Alsacienne.
V	5	7 45	Langue fraîche braisée aux Légumes.
VI	22	8 »	Cailles Judic. Tartelettes Vendôme.
VII	4	7 »	Selle d'Agneau Orloff. Ortolans au Champagne.
VIII	9	7 50	Bécassi..es Chasseur.
IX	15	8 »	Suprêmes de Volaille aux Artichauts. Noisettes d'Agneau Fines Herbes.
X	6	7 45	Filets de Poulet aux Truffes. Selle d'Agneau de Lait à la Grecque.
XI	6	8 »	Selle de Veau Orloff.
XII	26	8 »	Vol-au-Vent de Ris de Veau.

Emplacement des Commandes venant après 5 heures.

Garde-Manger

Numéro des Tables.	Nombre de Couverts.	Heures.	Potage.	Poisson.	Sauce.	Entremets.	Rôti.	Pâtisserie.	Hors-d'Œuvre.	Salade.
I.	40	8	Tortue verte. Consommé aux Nids d'hirondelles.	Truite saumonée au Vin du Rhin. Barquettes de Laitances au Paprika. Soufflé d'Écrevisses à l'Orientale.	Poularde Royale. Timbale de Truffes Rossini. Diablotins.	Petits pois nouveaux à l'Anglaise. Pommes Byron. Asperges d'Argenteuil. Blinis.	Selle d'Agneau de lait Soubise. Bécassine à la broche.	Mandarines givrées. Pêches au Kirsch. Biscuit glacé aux violettes. Mignardises. Marrons vanillés.	Caviar de Sterlet. Blinis. Hors-d'œuvre Moscovite.	Cœurs de Romaines.
II.	8	8 15	Germiny.	Turbotin sur le plat.	Filets de Canard au Champagne. Selle d'Agneau de lait à la Grecque.	Purée de Pois frais. Asperges de Provence mousseline.	Poussins Périgourdine.	Fraises Chantilly.	Caviar frais.	Salade de Laitues aux Œufs.
III.	6	7 50	Poule au pot Henri IV.	Sole à la Carlton.	Timbale de Bécasse à la Metternich. Tartelettes Vendôme.	Blinis. Purée de Céleri. Laitues au jus. Asperges nouvelles Hollandaise.	Baron d'Agneau de lait.	Soufflé surprise.	Caviar. Blinis.	Salade Demi-deuil.
IV.	10	8	Bortsch.	Saumon Hollandaise.	Cailles à la Grecque. Mousse de Jambon à l'Alsacienne.	Purée de Marrons. Croquettes Duchesse. Asperges vertes. Blinis.	Selle de Chevreuil poivrade. Poussins Périgourdine.	Biscuit aux violettes. Fruits du Cap. Fraises Wilhelmina.	Caviar. Blinis.	Salade de Laitues.
V.	5	7.45	Consommé aux Laitues quenelles.		Langue fraîche, braisée aux Légumes.	Haricots verts.	Whitebait. Côtelettes d'Agneau grillées. Pommes soufflées. Bécasses au fumet.	Soufflé au Chocolat.	Natives. Mousses de Jambon (froide).	Salade Lorette.
VI.	22	8	Tortue claire.	Timbale d'Écrevisses à l'Américaine. Éperlans Diable.	Cailles Judic. Tartelettes Vendôme.	Asperges de Paris, sauce mousseline. Blinis.	Selle de Chevreuil Grand-Veneur. Volaille truffée.	Sorbet au Porto doré. Soufflé Rothschild. Biscuit glacé aux violettes.	Caviar. Nava. Blinis. Natives. Parfait de Foie gras au Vin du Rhin.	Salade Rachel.
VII.	4	7	Potages Bonne-Femme. Stchi.	Timbale de Filets de Sole Carlton.	Selle d'Agneau Orloff. Ortolans au Champagne.	Blinis. Laitues farcies. Asperges vertes Hollandaise.		Soufflé surprise.	Caviar. Blinis.	Salade.
VIII.	9	7 50	Consommé de Volaille à l'Ancienne. Germiny.	Suprêmes de Sole au Champagne. Laitances Meunière.	Bécassines Chasseur.	Purée de Céleri. Pommes Mireille. Asperges sauce Hollandaise. Haricots verts.	Selle d'Agneau à la broche. Filet de Faisan Périgourdine.	Poires Melba.	Caviar.	Salade Lorette.
IX.	15	8	Consommé Messaline.	Sole Toulousaine.	Suprêmes de Volaille aux Artichauts. Noisettes d'Agneau fines herbes.	Petits pois Anglaise. Pommes Parisienne. Aubergines au gratin.	Grouses à la broche. Cailles feuilles de vigne.	Pêches et Framboises rafraîchies. Crème Chantilly.	Melon. Mousse de Jambon Moscovite.	Salade.
X.	6	7.45	Consommé Henri IV.	Paupiettes de Sole Newburg. Barquettes de Laitances.	Filet de Poulet aux Truffes. Selle d'Agneau de lait à la Grecque.	Artichauts à la Crème. Asperges vertes. Blinis.	Bécassines à la broche.	Soufflé Rothschild. Mandarines glacées.	Caviar. Blinis.	Salade Lorette.
XI.	6	8	Consommé aux Nids d'hirondelles.	Nageoires de Tortue à l'Américaine.	Selle de Veau Orloff.		Caneton de Rouen à la Rouennaise.	Mandarines Almina. Gâteau au Chocolat.	Caviar frais.	Salade Lorette.
XII.	26	8	Consommé Rossini. Crème de Céleri.	Turbotin Joinville. Petites Truites saumonées, beurre noisette.	Vol-au-vent de Ris de Veau.	Haricots verts. American Green Corn.	Selle d'Agneau Duchesse. Faisan Périgourdine.	Bombe surprise. Macédoine de fruits. Sorbet Delora.	Caviar frais. Natives.	Salade.

Carte du Jour

Avril.

DÉJEUNER

HORS-D'ŒUVRE

Caviar frais. Œufs de Pluviers. Saumon fumé. Salade de Poissons. Huîtres vertes.
Crevettes Roses. Mortadelle aux Bananes. Thon aux Anchois.

POTAGES

Consommé Napolitain. Crème de Volaille aux Perles.

ŒUFS

Œufs Brouillés Tomates. Œufs Grand-Duc.
Omelette aux Pointes d'Asperges. Omelette aux Morilles. Œufs au Curry.
Œufs à la d'Orléans.

POISSONS

Sole Colbert. Sole sur le Plat. Sole Gratin. Filets Sole Mireille. Merlan Meunière.
Rouget Maître d'Hôtel. Turbotin Grillé Beurre d'Anchois.
Barbue aux Fines Herbes. Cabillaud Beurre Fondu. Turbot Crème Périgourdine.
Grenouilles à la Poulette. Ecrevisses à la Bordelaise. Saumon Béarnaise.
Saumon Froid Ravigote. Truite au Vin Rouge.
Homard Américaine. Homard Mayonnaise. Petits Pâtés de Homard.

RELEVÉS

Longe de Veau Bourgeoise. Côte de Bœuf à l'Anglaise.

ENTRÉES

Goulasch Hongroise. Filets Mignons Tyrolienne. Brochettes Foies de Volaille.
Ris d'Agneau aux Fines Herbes. Andouillettes grillées.
Poulet Sauté aux Artichauts. Poussin Cocotte Bonne Femme.
Côtelettes de Pigeon aux Petits Pois. Côtelettes d'Agneau de Lait Maréchale.
Pilaw aux Rognons de Coq. Langues d'Agneau Sauce Piquante.
Cervelles de Veau en Matelote. Blanquette d'Agneau Provençale.
Rognons Sautés au Madère. Tête de Veau Vinaigrette.

BUFFET FROID

Poulets nouveaux Estragon. Suprêmes de Poulet glacés aux Pointes d'Asperges.
Galantine de Volaille. Cailles farcies à la Gelée.
Caneton de Rouen en Daube. Rootsbeef au Raifort.
Quartier d'Agneau Sauce Menthe. Jambon Glacé. Langue Ecarlate.

LÉGUMES

Asperges d'Argenteuil. Asperges vertes. Artichauts. Fèves de Marais. Choux-Fleurs.
Laitues Braisées. Haricots verts. Petits Pois. Concombres.
Ramequins au Parmesan.

ENTREMETS

Soufflé au Chocolat. Poires au Vin Rouge. Crème au Caramel. Meringues Chantilly.
GLACES : Vanille, Café, Fraise, Citron.
Fraises au Jus d'Orange. Macédoine de Fruits au Kirsch. Pâtisserie. Friandises.

Carte du Jour

Juillet.

DINER

HORS-D'ŒUVRE

Melon Cantaloup. Figues fraîches. Poutargue de Gênes. Salade de Thon et Tomates.
Concombres aux Anchois. Poivrons Provençale.
Salade de Bœuf haricots verts. Crevettes roses. Sardines Caillat.

POTAGES

Poule au Pot. Bortsch Polonaise. Printanier Royal. Riz à la Portugaise.
Consommé de Volaille à la Reine.
Consommé froid à la Napolitaine. Consommé de Volaille en gelée.
Garbure aux Laitues.
Velouté d'Ecrevisses. Crème de Petits Pois. Soupe Petite Fermière. Tortue verte.

POISSONS FROIDS

Truite Norvégienne. Saumon Vénitienne.
Turbotin Moscovite. Aspic de Homard Parisienne. Mousseline d'Ecrevisses.
Salade d'Ecrevisses, Pointes d'Asperges.

POISSONS

Sole meunière Aubergines. Sole aux Grenouilles fines herbes. Sole au Paprika.
Filets de Sole au Chambertin. Filets de Sole Victoria.
Filets de Sole Polignac.
Saumon Régence. Truite au Bleu. Timbale de Homard Arménienne. Homard Cardinal.
Rouget en papillote. Mousse de Saumon Nantua.

RELEVÉS

Selle de Veau Orloff. Pièce de Bœuf braisé aux Légumes. Poularde à l'Estragon.
Baron de Pré salé à la broche, garni de Flageolets à la crème.

ENTRÉES

Poulet de Grain aux Artichauts. Filets de Poulet Montpensier. Cailles Cendrillon.
Côtelettes de Volaille aux Concombres. Côtelettes de Pigeon aux Petits Pois.
Côtelette d'Agneau de Lait, Beurre Noisette.
Noisettes de Pré-Salé La Vallière. Filets Mignons Béarnais. Tournedos Rachel.
Ris de Veau Toulousain. Langue d'Agneau Soubise.
Vol au vent de Ris d'Agneau. Soufflés de Volaille au beurre d'Ecrevisses.
Petits Pâtés de Volaille à la Reine. Cassolettes de Volaille Florentine.

BUFFET FROID

Terrine de Canard. Poulets Cocotte à l'Estragon. Cailles Richelieu.
Mousse de Jambon. Filets de Poulet Printanier. Suprêmes de Volaille Jeannette.
Petits Soufflés de Volaille. Mignonnettes d'Agneau Renaissance.

ROTS

Poulardes du Mans. Poulet Reine. Poulet de Grain. Caille. Ortolan.
Pigeon de Bordeaux. Caneton de Rouen. Caneton de Nantes. Caneton d'Aylesbury.

LÉGUMES

Petits Pois. Haricots verts. Laitues braisées. Aubergines au Gratin.
Aubergines frites. Soufflé d'Aubergines. Concombres à la Crème. Artichauts.
Fonds d'Artichaud moelle. Epinards. Tomates Provençale.
Flageolets au Beurre. Pointes d'Asperges crème. Courgettes.

ENTREMETS

Soufflé Rothschild. Pêches pochées Vanille. Pâtisserie. Friandises.
GLACES : Bombe Richelieu, Vanille, Framboise, Fraise, Citron, Coupe Yvette.
Macédoine de Fruits glacés. Pêches Melba. Parfait Moka.

Carte du Jour

Octobre et Novembre.

DINER

HORS-D'ŒUVRE

Caviar frais. Aspic de Crevettes. Harengs Livonienne. Jambon de Westphalie.
Saumon fumé. Langue Ecarlate.
Melon d'Espagne. Barquettes Provençale. Pommes d'Amour Napolitaine.

POTAGES

Petite Marmite Henri IV. Hochepot. Mouton à l'Écossaise. Stschi aux Choux aigres.
Consommé Profiterolles Parmesan. Consommé Judic. Consommé Diane.
Garbure à l'Italienne. Crème de Gibier au Riz. Bisque d'Ecrevisses. Velouté Princesse.
Purée de Tomate aux Perles. Consommé froid Portugaise. Tortue claire.

POISSONS

Truite Joinville. Truite Meunière. Saumon Daumont. Carpe Chambord.
Turbotin au Champagne. Barbue Dugléré.
Cabillaud à la Marinière. Sole Fermière. Sole aux Laitances. Filets Sole Vénitienne.
Sole Gratin. Filets Sole Newburg. Paupiettes de Sole aux Cèpes.
Paupiettes de Sole aux Huîtres. Merlan sur le Plat.
Mousseline de Merlan aux Ecrevisses. Timbale de Homard Américaine.
Rougets aux fines Herbes. Petits Pâtés aux Crevettes Roses. Nymphes à l'Aurore.
Huîtres Wladimir.

RELEVÉS

Selle de Chevreuil Grand Veneur. Purée de Marrons.
Roastbeef à l'Anglaise. Céleris Braisés. Poulardes Piémontaise.

ENTRÉES

Filets de Caneton Poêlés Soubise. Poulet Sauté Chasseur.
Filets de Poulet pointes d'Asperges. Côtelettes de Volaille Cèpes à la Crème.
Fricassée de Poulet à l'Ancienne. Bécassines Rossini. Ris de Veau aux Concombres.
Noisettes d'Agneau Maintenon. Côte d'Agneau de Lait Maréchale.
Escalopes de Foie Gras aux Truffes.
Filets de Lapereaux au Sang. Perdreau aux Choux. Filets de Perdreau Favorite.
Cailles Souvarow. Grouse à la Crème. Mauviettes en Caisse. Cailles aux Raisins.

BUFFET FROID

Terrine de Perdreaux. Grouse à la Gelée. Pâté d'Alouettes.
Mousse de Jambon. Canard à la Cuiller. Pâté de Foie Gras. Galantine de Cailles.
Suprêmes de Volaille au Paprika. Filets de Faisan à la Toulousaine.

ROTS

Chapons. Volailles. Poulet Reine. Poulet de Grain. Grouse. Perdreau. Faisan.
Caille. Bécasse. Bécassine. Pluviers. Becs-Fins.
Caneton de Rouen. Caneton d'Aylesbury. Canard Sauvage. Grives.

LÉGUMES

Asperges Vertes. Artichauts. Choux-Fleurs. Petits Pois. Haricots Verts. Flageolets.
Epinards. Chicorée. Celeris au Parmesan. Laitues à la Moelle.

ENTREMETS

Soufflés Anisette. Charlotte de Pommes. Bavarois au Chocolat. Pâtisserie. Friandises.
Glaces : Café, Vanille, Orange. Pistache.
Bombe Orientale. Macédoine de Fruits au Kirsch. Coupe Yvette. Poires Petit Duc.

Carte du Jour

Décembre.

DÉJEUNER

HORS-D'ŒUVRE

Caviar. Royal Natives. Crevettes Bouquet. Œufs de Pigeon au Beurre d'Anchois.
Crème de Saumon Ecossaise. Petite Salade Russe.

POTAGES

Consommé Œufs Pochés. Velouté de Volaille aux Laitues.

ŒUFS

Œufs Brouillés aux Truffes. Œufs Pochés au Paprika. Œufs Meyerber.
Œufs Florentine.
Omelette Tomates à la Provençale. Omelette aux Pointes d'Asperges.

POISSONS

Sole Meunière. Sole Matelote au Vin Blanc. Sole Richelieu. Filets de Sole Orly.
Filets de Sole St Germain. Filets de Sole Pilaw aux Petits Pois.
Turbot à l'Indienne. Turbotin sur le Plat.
Barbue Fines Herbes. Cabillaud Beurre fondu. Cabillaud grillé Beurre d'Anchois.
Merlan Diable. Homard Américaine. Homard Ravigote.
Queues de Homard à la Turque. Laitances de Harengs au Paprika.
Rouget Maître d'Hôtel. Brandade de Morue aux Truffes.

RELEVÉS

Selle de Pré-Salé. Purée Bretonne. Entrecôte Tyrolienne. Jambon au Madère.
Epinards au Beurre.

ENTRÉES

Poulet Poché Ménagère. Poulet Sauté Chasseur. Fricassée de Poulet Alsacienne.
Filets de Faisan aux Choux farcis. Mauviettes Bonne Femme.
Filets de Lièvre à la Crème.
Escalopes de Veau Viennoise. Côtes d'Agneau Pointes d'Asperges. Curry d'Agneau.
Epigramme d'Agneau Petits Pois. Pieds de Mouton Poulette.
Rognons de Veau Fines Herbes. Tournedos Bordelaise. Tournedos Béarnaise.
Tournedos Rossini.

BUFFET FROID

Parfait de Foie Gras. Pâté de Foie Gras. Poulet à la Gelée. Mousse de Jambon.
Terrine de Perdreaux. Galantine de Volaille.
Filets de Poulet Jeannette. Cailles Richelieu. Roastbeef, Pressedbeef.

LÉGUMES

Asperges Blanches. Asperges Vertes. Artichauts. Fonds d'Artichauts Poulette.
Petits Pois. Choux-Fleurs. Haricots Verts. Cardons au Parmesan.

ENTREMETS

Omelette Confiture Bar-le-Duc. Pommes Parisienne. Soufflé Lérina. Pâtisserie.
Bavarois au Rhum. Macédoine de Fruits.
GLACES : Vanille, Fraise, Citron, Mandarines glacées, Pistache.


MENU
Caviar Frais
Melon Cantaloup
Consommé aux Nids d'Hirondelle
Velouté Royale
Mousseline d'Ecrevisses
Poularde Edouard VII.
Noisettes d'Agneau Régence
Suprêmes de Caneton
Neige au Clicquot
Ortolans au Suc d'Ananas
Cœurs de Romaine aux Fines Herbes
Artichauts Favorite
Pêches Alexandra
Mon Désir
Mignardises
GALA DINNER
CARLTON RESTAURANT JUNE 1902
A. Escoffier

Menu du Dîner

Offert par Lord LANSDALE, *de la suite du Roi*

Aux Officiers de la suite de l'Empereur Guillaume

LORS DE SON VOYAGE EN ANGLETERRE

CAVIAR — BLINIS
HUITRES
TORTUE CLAIRE
TIMBALE DE SOLE A LA CARLTON
CANETON DE ROUEN EN CHEMISE
PURÉE DE CÉLERI
SELLE D'AGNEAU ORLOFF
HARICOTS VERTS
CAILLES AUX RAISINS
SALADE
PARFAIT DE FOIE GRAS
ASPERGES DE PARIS HOLLANDAISE
POIRES MELBA — FRIANDISES

THE CARLTON. *Novembre 1902.*

MENU

Caviar Frais
Consommé à la d'Orléans
Suprêmes de Sole Joinville
Poularde Royale
Timbale de Truffes au Champagne
Côte de Bœuf à l'Anglaise
Petits Pois à la Française
Parfait de Foie Gras de Nancy
Bécasses à la Broche
Salade des Capucins
Asperges nouvelles
Soufflé Chantilly
Biscuits glacés — Friandises
Fruits

(*Menu servi au Duc d'Orléans au* SAVOY HÔTEL, *1896*)

A. E.

MENU

32 Couverts à £ 2. =

Melon Cantaloup
Tortue claire — Velouté Marie-Stuart
Truite Livonienne — Mignonnettes de Sole à la Diable
Cailles à la Créole
Agneau de Lait Soubise — Haricots verts à l'Anglaise
Tomates gratin
Suprême de Volaille Printanière
Sorbet au Clicquot rosé
Brochettes d'Ortolans — Cœurs de Romaine
Asperges d'Argenteuil — Artichauts Favorite
Mousse d'Écrevisses
Bombe Nelusko
Friandises
Pêches — Nectarines — Muscat
Barquettes Vendôme

Menu

(20 Couverts à 25 fr.)

Hors-d'Œuvre Moscovite
Caviar de Sterlet — Blinis
Tortue claire
Velouté aux Crevettes roses
Turbotin au Chambertin
Barquettes d'Huîtres Favorite

Filets de Perdreaux aux Truffes
Morilles à la Orloff
Baron d'Agneau de Lait Provençale
Pommes Nana
Suprêmes de Poulets à l'Alsacienne

Mandarines givrées

Bécassines Chasseur
Salade Mignonne
Asperges Mousseline
Pêches flambées au Kirsch
Biscuits aux Violettes
Friandises — Diablotins
Fruits

MENU

Caviar Frais — Blinis — Royal Natives
Tortue Claire
Velouté Rachel
Suprêmes de Sole Rhodésia
Laitances Meunière
Poularde Édouard VII
Selle de Chevreuil Grand Veneur
Sauce Groseille au Raifort
Mousseline d'Écrevisses
Sorbets Rosés
Bécassines Chasseur
Brochettes d'Ortolans. — Salade Lorette
Asperges Vertes
Parfait de Foie Gras
Bombe Alexandra — Mille-Feuilles
Poires — Pêches — Raisins — Figues

VINS

Vodka
Berncastler Doctor 1893
Château Léoville Poyferré 1878
Perrier Jouet Brut 1889
Grandes Liqueurs — Café Double

CARLTON HOTEL & RESTAURANT

(WEDNESDAY, *October, 15 th. 1903.*)

MENU

Délices à la Moscovite

Consommé Dame Blanche

Velouté de Gelinottes à la Polonaise

Frivolités

Truite Saumonée au Chambertin

Laitances de Carpe à la Meunière

Côtelettes d'Agneau de Lait aux Petits Pois frais

Poularde Savoy

Timbale de Truffes à la Royale

Selle de Chevreuil Grand Veneur

Mousseline d'Ecrevisses

Sorbets au Clicquot rosé

Cailles Cendrillon

Brochettes d'Ortolans Provençale

Salade Mignonne

Parfait de Foie gras

Asperges nouvelles

Soufflé aux Avelines

Etoile du Berger

Mandarines voilées

Friandises

(Savoy Hôtel, *mars 1896*).

Février 1903

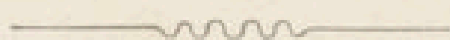


BAL (600 Personnes)

Souper servi par Petites Tables

Suivi d'un Buffet Froid

(Voir page 781.)

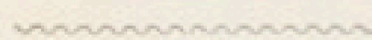


Caviar de Sterlet — Blinis
Consommé chaud Napolitain
Consommé en Gelée
Velouté de Volaille à la Reine

Mousseline de Saumon aux Crevettes roses
Mignonnettes de Sole Diable

Côtelettes d'Agneau au Beurre Noisette
Petits Pois frais
Chapons aux Truffes
Ortolans au Champagne

Salade Rachel
Suprêmes de Foie gras
Soufflés glacés Dame Blanche
Bénédictins
Petits Paniers de Fraises



Nota. — Les **Mignardises Moscovite** qui figurent au menu de Buffet ci-contre, page 781, indiquent une variété de mignonnes Tartelettes ou Barquettes, de Petits Sandwichs, garnis d'un Beurre ou Crème, composés soit de Poisson, Volaille ou Foie gras, de Petits Œufs imités, avec jaune d'Œuf additionné d'un Beurre composé et masqué de Sauce Chaud-froid blanche pour donner l'illusion de la *Coquille*.

Les **Friandises** indiquent une variété de Petits Fours et Fruits glacés.

BUFFET FROID

Mignardises Moscovite
Consommé de Volaille
Filets de Truite au Beurre de Montpellier
Paupiettes de Sole au Paprika
Noisettes d'Agneau de Lait Renaissance
Poularde Royale
Suprêmes de Volaille Jeannette
Aspics d'Écrevisses au Vin de Moselle
Mousse de Jambon
Parfait de Foie gras
Cailles Richelieu
Terrine de Canard Rouennais
Nymphes à l'Aurore
Asperges de Provence
Truffes au Clicquot
Gelée Sicilienne
Mandarines Givrées
Punch à la Romaine
Coupes aux Fraises
Café Glacé
Biscuit aux Avelines
Mille-Feuilles
Friandises
Fruits
Ananas — Raisins Muscat
Pêches du Cap

A. Escoffier,

22 Juin 1903.

Menus de Soupers

20 Couverts.

22 novembre 1902.

Soupe aux Huîtres
Consommé de Volaille

Suprêmes d'Écrevisses à la Bordelaise

Filets de Poulet Maréchale
Crème d'Artichauts
Mousse de Jambon au Porto

Perdreaux aux Truffes sous la Cendre
Salade d'Asperges Vertes

Parfait de Foie Gras
(Accompagné de Pain grillé, servi très chaud

Crêpes à l'Orange

Petits Soufflés Glacés aux Violettes
Friandises

15 Couverts.

18 novembre 1902.

Aspic aux Crevettes Roses

Consommé de Tortue

Mousseline de Rougets Américaine
Côtelettes d'Agneau au Beurre Noisette
Pointes d'Asperges au Velouté

Blanc-Manger de Poulet à la Crème de Jambon
Faisans Truffés
Cœurs de Laitues aux Fines Herbes

Piment glacé aux Mandarines
Marrons à la Vanille

12 Couverts. *25 novembre 1902.*

Caviar Frais — Blinis

Consommé aux Œufs de Pigeons

Huîtres à la Wladimir

Suprêmes de Perdreau à la Rossini
Pilaw aux Piments

Mignonnettes d'Agneau de Lait en Belle Vue
Brochettes d'Ortolans

Salade Impériale

Mille-Feuilles
Ananas glacé Orientale

Sout Africa

PEACE AND PLENTY

MENU

Melon Cantaloup

Consommé aux Nids d'Hirondelles

Truite au Chambertin

Poularde Royale

Selle de Chevreuil, Maréchal Robert

Désirs de Mascotte

Mousseline d'Écrevisses Moscovite

Pluie d'Or

Cailles escortées d'Ortolans
Salade Mignonne

Asperges d'Argenteuil

Nymphes à l'Aurore

Belles de Nuit

Bénédictines Roses

Barquettes Vénitiennes

Pêches — Nectarines — Raisins Muscats

Café Double

VINS

Amontillado, Dry
Magnum — Perrier Jouet
extra-dry 1892
Château Branaire Duluc 1878
(Cachet du Château)
Cockburn's Old Port
Grandes Liqueurs

CARLTON HÔTEL.

3 juin 1902.

Opera Supper

MENU

Caviar de Sterlet — Blinis

Consommé Napolitaine

Cotelettes de Saumon Alexandra
Paupiettes de Sole Vénitienne

Mignonnettes d'Agneau Renaissance

Poularde Royale

Parfait de Foie Gras

Mousseline de Jambon

Suprêmes de Volaille Jeannette

Soufflé d'Écrevisses Moscovite

Cailles Richelieu

Terrine de Canard Carlton

Nymphes à l'Aurore

Asperges d'Argenteuil

Truffes au Champagne

Mandarines glacées

Coupes aux Fraises
Mignardises

Bénédictins Roses

Fruits

CARLTON HÔTEL.

Pick-a-Back

DINER

MENU

Caviar de Sterlet — Blinis
Royal Natives
Tortue claire
Velouté Marie Stuart
Tonnelets de Sole Clarence
Barquettes de Laitances Florentine
Filets de Poulet au Beurre Noisette
Crème de petits Pois frais
Selle de Chevreuil Maréchal Roberts
Timbales de Cailles Alexandra
Mousse d'Écrevisses Moscovite
Sorbets au Clicquot rosé
Bécassines Chasseur
Brochettes d'Ortolans
Salade Mignonne
Asperges nouvelles
Suprême de Foie gras au Vin de Moselle
Mandarines soufflées
Ananas Orientale
Friandises
Mignardises
Savory " *Pik-a-Back* "
Corbeilles de Fruits

VINS

Wodka — Braunberge Auslese 1893
Berncastler Doctor 1893
Amontillado Dry Sherry (Old Pale)
Moët et Chandon — Dry Impérial (Cuvée 36)
Château-Latour 1875 (Cachet du Château)
Sandermann's " Royal " Port

CAFÉ TURC

Grandes Liqueurs

CARLTON HOTEL,
24 oct. 1902.

SOUPER DE NOËL

RÉVEILLON

MENU

Hors-d'Œuvre froids

Caviar de Sterlet — Blinis
Huîtres au Raifort
Jambon d'Ours de l'Oural — Crevettes roses
Oursins de la Méditerranée

Hors-d'Œuvre chauds

Andouillettes — Pieds truffés
Boudins noirs

Consommé aux Rognons de Coq

Carpes braisées au Chambertin, à la mode du Père Gorenflot

Jeune Agneau piqué de Sauge, accompagné d'une délicieuse Soubise et d'un plat de Cèpes à la Provençale

Caneton en Daube froide

Queues d'Écrevisses Liées à la Crème de Piments

Becs-Fins en Papillotes

Fine-Champagne 1800

Chapons bourrés de Truffes noires escortés de Cailles aux Feuilles de Vigne
Salade de Céleri

Asperges fraîches

Foie gras poché sous la Cendre

Bûches de Noël Surprise

Mignardises
Friandises

Fruits de Serres chaudes

Café Turc

Grandes Liqueurs

Menu Fantaisie

(A Marguerite.)

M ousseline aux Crevettes roses.
A mourettes au Consommé.
R ougets en Papillotes.
G igolettes de Poulettes sauce Vierge.
U rsulines de Nancy.
E ntrée de Cailles escortées d'Ortolans.
R oyal Désir.
I sard à la Broche.
T ruffes en Chemise.
E toile Parisienne.

A. E.

MENU DE DINER MAIGRE

Caviar frais — Blinis — Crevettes roses
Huîtres aux Fines Herbes

Tortue claire — Velouté d'Eperlans

Sterlet à la Moscovite
Laitances au Beurre noisette

Quenelles de Brochet aux Truffes
Timbale de Sole Napolitaine
Mousseline d'Ecrevisses (froid)
Filets de Truites aux Concombres

Neige au Champagne

Sarcelles à l'Orange
Dorades grillées Provençale

Salade Impériale — Asperges nouvelles
Soufflé au Paprika
Poires étuvées au Porto
Bombes Petit Duc
Biscuit aux Avelines — Friandises

MENU

(12 Couverts.)

Caviar — Canapés aux Crevettes Roses
Consommé Mirette
Paillettes au Parmesan
Mousseline d'Éperlans aux Truffes
Filets de Poulet au Beurre Noisette
Artichauts aux Fines Herbes
Agneau de Lait à la Broche — Petits Pois Frais
Nymphes glacées au Champagne
Cailles aux Feuilles de Vigne — Salade Mignonne
Asperges d'Argenteuil
Pêches de Vénus voilées à l'Orientale
Mignardises

Savoy Hotel et Restaurant, London.

MENU

(15 Couverts.)

Canapés Moscovite — Pommes d'Amour
Consommé aux Nids d'Hirondelles
Filets de Truite aux Laitances — Désirs de Mascotte
Caneton de Rouen en Chemise
Petits Pois aux Laitues
Suprêmes d'Écrevisses au Château-Yquem
Ortolans Cocotte au Suc d'Ananas
Cœurs de Romaine — Asperges à l'Huile Vierge
Belle de Nuit aux Violettes — Friandises

Savoy Hotel et Restaurant, London.



TABLE DES SÉRIES

ET PRINCIPAUX ARTICLES

VII

RELEVÉS ET ENTRÉES

Viandes de Boucherie.

VIII

VOLAILLES

IX

GIBIERS

Gibiers à plume.

Gibiers à poil.

X

ENTRÉES MIXTES

XI

FROID

Formules de base.

1re Série

2e Série

3e Série

XII

ROTIS

XIII

LÉGUMES ET FARINAGES

Légumes.

FARINAGES

XIV

ENTREMETS CHAUDS

Entremets chauds.

Entremets de fruits chauds.

Entremets froids.

Entremets de fruits froids.

XV

GLACES

XVI

SAVORYS

XVII

COMPOTES ET CONFITURES

ERRATA

Page 16. Consommé julienne. — 7e ligne. Lire : finir de cuire en ajoutant le Chou *blanchi*.

Page 23. Consommé aux quenelles Viennoises. — 3e ligne. Lire : apprêt des *Quenelles de foie*, au lieu de *Apprêt des petits pois*.

Page 26. Consommé aux faux Vésiga. — 3e ligne. Lire : *Tendons* de pieds, au lieu de *Tendrons*.

Page 34. Potage Cormeilles. — 1re ligne. Lire : *1 kil. 250* haricots verts au lieu de *2 kil. 250*.

Page 34. Potage Cressonnière. — 1re ligne. Lire : *1 kil. de cresson*, au lieu de *1 kil. 500 feuilles de cresson*.

Page 45. Potage Jackson. — 2e ligne. Lire : *1 litre* de fine julienne de blanc de poireau au lieu de demi-litre.

Page 73. Mutton-Broth. — 4e ligne. Lire : 600 grammes de poitrine et *collet* de mouton.

Page 73. Ox-tail. — Nota : En Belgique et dans les pays du Nord, Hollande, Allemagne, on lie l'Ox-tail, exactement comme le Mock-turtle. — La garniture reste la même.

Page 77. Turtle-soup. — (Autre formule). Les lignes de 21 à 26, jusqu'à : *les morceaux de plastron*, etc., doivent être supprimées. Le Nota inséré après la formule de la *Turtle-soup avec Tortue sèche*, se rapporte à la première formule de Turtle-soup et doit être lu ainsi : *Les chairs de tortue ne servent pas pour garniture, mais seulement les morceaux désossés de la carapace.*

Page 82. Filet d'Anvers. — Lire : *Filet d'Anvers* et non *Filet de bœuf d'Anvers*.

Page 83. Canapés de gibier. — 2e ligne. Lire : *émincée très fine ou râpée*, au lieu de *hachée ou râpée*.

Page 94. Attéreaux Génevoise. — 2e ligne. Lire : *Cervelle pochée* au lieu *d'amourettes*.

Page 98. Bouchées. — 2e ligne. Lire : inscrites comme *Hors-d'œuvre chauds*, au lieu *d'Entrée légère*.

Page 110. Huîtres à la maréchale. — 3e ligne. Lire : Dresser par bouquets de *3* au lieu de *6*.

Page 112. Pannequets divers garnis. — 4e ligne. Lire : Affranchir les bouts, *tailler* en losanges, etc.

Page 115. Pommes Ardennaise. — 4e ligne. Lire : *150 grammes de beurre*, au lieu de *150 grammes de farce de volaille*.

Page 129. Fonds de veau brun. — 12e ligne. Lire : *6 heures* de cuisson, au lieu de *2 heures.*

Page 133. Jus de veau lié. — 2e ligne. Lire : et lié à *l'arrow-root.*

Page 135. Velouté de poisson. — 3e ligne. Lire : *1 quart d'heure* au lieu de *3 quarts d'heure.*

Page 143. — Sauce Robert. — 4e ligne. Lire : ébullition pendant 10 minutes. *Passer.* — Mettre à point, etc.

Page 149. — Lire : *Fines herbes* au lieu de *Fines Zerbes.*

Page 151. Sauce Matelote. — Lire : Sauce *matelote à blanc.*

Page 163. Sauce Gribiche. — 6e ligne. Lire : et 3 blancs *d'œufs* en julienne courte.

Page 164. — Le Nota qui suit la *Sauce Russe* s'applique à la *Sauce rémoulade*, et doit être reporté à la suite de celle-ci.

Page 166. Sauce menthe. — 4e ligne. Lire : *un demi-décilitre* d'eau ou de jus, au lieu de *1 décilitre et demi.*

Page 194. Garniture fermière. — 4e ligne. Lire : et *fini avec 50 grammes de jambon en dés* au lieu de *finir de cuire avec la volaille.* — Nota : Pour les pièces de boucherie, les légumes sont traités comme ceux de la « Bouquetière » ; on ajoute en plus 10 demi-laitues et on supprime le jambon.

Page 195. Gauloise. — 7e ligne. Lire : *demi-glace tomatée* claire.

Page 204. Romaine. — 4e ligne. Lire : *ou 10 subrics* au lieu de : *et 10 subrics.*

Page 214. Rossini. — 3e ligne. Lire : ajouter après *farinée*, une *une belle lame de truffes sur chaque jaune.*

Page 222. — Le texte des formules Montmorency et Nantua, ayant été confondu à la composition, doit être rétabli ainsi :

Montmorency. — Les œufs nappés de sauce suprême, dressés sur fonds d'artichauts garnis de pointes d'asperges vertes liées au beurre.

Nantua. — Croûtes tartelettes garnies d'un salpicon de queues d'écrevisses à la sauce Nantua. Œufs nappés de même sauce et décorés en croix de deux queues d'écrevisses coupées dans la longueur.

Page 253. Traitement des poissons au bleu. — 4e alinéa, 2e ligne. Lire : projeter dans le court-bouillon *bouillant.*

Page 289. Maquereaux à l'anglaise. — 2e ligne. Lire : *Gooseberry* au lieu de *Groovberry.*

Page 290. Merlan Bercy. — Lire : Même apprêt et conduite que la sole *Bercy.*

Page 290. Merlan Colbert. — Lire : Même apprêt et conduite que la sole *Colbert.*

Page 291. Merlan Orly. — 3e ligne. Lire : avec persil *frit.*

Page 327. Écrevisses en buisson. — 2e ligne. Lire : S'accrochent sur *gradins.*

Page 331. Homard Newburg à cru. — 6e ligne. Lire : pendant *1 quart d'heure.*

Page 332. Soufflé de homard. — 5e ligne. Lire : *dresser sur plat.*

Page 455. Jambon Bayonnaise. — 6e ligne, supprimer : *et étuver à part.*

Page 472. Poularde Chevalière. — 8e ligne. Lire : *Brider la cuisse.*

Page 479. *Poularde Petite Mariée* au lieu de *Petite Marie.*

Page 485. Poulardes diverses. — 6e ligne. Lire : de *Cardons* au lieu de *Lardons.*

Page 518. Pigeons en compote. — Formule omise : Même procédé que pour « Chipolata » en remplaçant celle-ci par une garniture Compote.

Page 519. Pâté de pigeons à l'anglaise. — 6e ligne. Lire : *mouiller à moitié avec de bon jus.*

Page 550. Suprême de faisan Louisette. — 5e ligne. Lire : dresser autour les suprêmes *panés à l'anglaise*, et colorés au beurre.

ÉMILE COLIN — IMPRIMERIE DE LAGNY

Renseignements Commerciaux Divers

Dans l'idée d'être utiles à ceux de nos collègues, travaillant en province ou dans les villes d'eaux éloignées des centres d'approvisionnements, nous indiquons ci-dessous une série de maisons renommées, tant par la qualité de leurs produits, que par leur probité commerciale, leur ancienneté et leur ponctualité à exécuter les ordres transmis.

Nos collègues peuvent s'y adresser en toute confiance avec la certitude que leurs ordres seront exécutés avec la plus grande célérité.

BALE (*Suisse*).

Christen. — *Adresse :* CHRISTEN-COMESTIBLES-BALE.

Spécialités : Saumon du Rhin. — Truites du Rhin et de Rivière. — Volailles fines. — Comestibles de luxe. — Gibiers en tous genres. — Expéditions avec *garantie de bonne arrivée* dans le monde entier.

CAPDENAC (*Aveyron*).

Raynal et **Roquelaure**. — *Adresse :* CAPDENAC-GARE-AVEYRON.

Truffes du Périgord. — Fabrication spéciale de Pâtés de foies gras. — Conserves alimentaires de luxe. — Repas chauds et froids ne demandant aucune préparation. Viandes et Gibiers préparés.

LANDAU (*Pfalz*),

Georges Bruck. — LANDAU-PFALZ. — *Adresse télégraphique :* BRUCK-LANDAU-PFALZ.

Fabrication spéciale de Pâtés de foies gras.

LONDRES (*Angleterre*).

Bellamy Frères. *Adresse :* JERMYN-STREET-LONDON-S.-W.

Volailles et Gibiers.

V. Benoist L^td^. — *Adresse* : 36, PICCADILLY-LONDON-W.

Cuisine et Comestibles français.

V. Brook and Son. — *Adresse :* 184 et 186, RÉGENT-STREET-LONDON.

Fruiterers and Florists. Wedding and other bouquets made to order. — Desserts mounted and epergnes filled.

Escoffier Limited. — *Adresse :* 110, CHARING CROSS ROAD-LONDON.

« Carlton délicacies ». — Pickles préparés d'après une nouvelle formule établie par M. Escoffier. — Sauce Roberts. — Chutney. — Nouveautés très recherchées.

Hudson Brothers. — *Adresse :* 50 et 52, LUDGATE HILL. LONDON. E. C.

Wholesale, provision merchants; famous all over the world for high class provisions.

Milestone et **Stanforth.** — *Adresse :* PRINCES-STREET, HANOVER SQUARE, LONDON W.

Fish et Ice Merchants.

E. Pécriaux. — *Adresse :* 3, New Compton Street, Charing Cross Road, London W.-C.
Spécialité de Potage à la Tortue. — Expéditions sur commande.

L. Roche. — *Adresse* : 3ª Duke Street, Adelphi, London-W.-C. et Paris-Halles-Centrales. Adresse télégraphique pour Londres et Paris : *Ecrevisses.*
Tous Comestibles et primeurs de Choix.

D. Vigo and **Sons.** — *Adresse :* 163, Sloane Street S.-W.-London. *Adresse télégraphique :* « Vigorite-London. »
Fish mongers and Ice Merchants.

Cadbury, Pratt and **C°.** — *Adresse :* 24 et 25, New Bond Street-London. *Adresse télégraphique* : « Rejoice-London. »
Buttermen, Cheesemongers, Poulterers and Dealers in Game.

LYON (*Rhône*).

Wattebled et **Cie.** — *Adresse :* Place de la Bourse, Lyon. *Adresse télégraphique :* Wattebled-Lyon.
Tous Comestibles et Conserves alimentaires de choix.

MARSEILLE.

A. Chauvet. — *Adresse :* 8, rue Longue-des-Capucins.
Maison de Comestibles en tous genres.

NANCY (*Meurthe-et-Moselle*).

Wursthorn. (**Ch. Lorentz** succr.) — *Adresse :* 26, rue Jeanne d'Arc, Nancy. (Meurthe-et-Moselle.)
Fabrique de Pâtés, Terrines et Parfaits de foies gras aux Truffes du Périgord. — Conserves de Mirabelles. — Produits de tout premier choix.

NEW-YORK (*États-Unis d'Amérique*).

French Market. (**D. Verdenschlag.**) *Adresse :* 855, Sixth Avenue. (New-York.)
Boucherie de choix. — Volailles de Philadelphie. — Truffes. — Pâtés de foies gras. — Gibiers français et américains.

E. Glass. — *Adresse :* 1821, Madison Avenue. (New-York.)
Importateur de conserves de luxe. Seul agent et dépositaire des produits de la maison Raynal et Roquelaure.

G. Weber. — *Adresse :* 213, West, 42 b, Street. (New-York.)
Office de 1er ordre. — Ouvrages de tous les auteurs.

J. Weber. — *Câble-Adress :* Rewieval. —
Importer and Jobber in fine table délicacies.

NICE (*Alpes-Maritimes*).

Caressa Frères. — *Adresse :* 12, rue du Congrès, Nice. (Alpes-Maritimes.)

Conserve de tomates extra. — Fruits en conserve de tout premier choix : Abricots, Cerises, Pêches jaunes et blanches, Reines-Claude, Mirabelles, Poires à la vanille, etc.

Guillaume (Louis). — *Adresse :* 36, Cours Saleya, Nice.

Charcuterie Lyonnaise. — Triperie. — Spécialité de Jambons d'York.

PARIS.

Eugène Bié (Anc. M^on^ **Chevalier** et **Bié**). — *Adresse :* 104, Rue Rambuteau, Paris (Ier Arr.)

Comestibles fins, épices, paprika, etc., français et étrangers. — Dépôt des conserves de la marque Rödel. — Jambon Coleman. — Poissons. — Truffes et Foies gras. Spécialité d'Articles de Strasbourg, etc.

Cieux Léon. — *Adresse :* 274, Rue St-Honoré, Paris (VIIIe Arr.)

Les Épices parisiennes. — Le parfait poche-œuf universel.

Daudens T. — *Adresse :* 14, Rue Coquillière, Paris (Ier Arr.)

Conserves et comestibles en gros. — Marée. — Volaille et Poissons. — Spécialité de véritables Jambons d'York.

Dehillerin. — *Adresse :* 18 et 20, Rue Coquillière ; 51, Rue Jean-Jacques Rousseau (Ier Arr.)

Installations complètes de batteries de cuisine pour Restaurants, Pâtisseries, Hôtels. — Chaudronnerie martelée. — Moules en tous genres.

Fontaine Lucien. — *Adresse :* 14 et 18, Rue du Marché-St-Honoré, Paris (Ier Arr.)

Fruits et Primeurs. — Fabrique de conserves alimentaires de choix. Expéditions rapides sur commande.

Gilot. — *Adresse :* 87, Rue des Petits-Champs, Paris (Ier Arr.)

Comestibles français et étrangers. — Pâtés de foies gras de Strasbourg, de Canards d'Amiens, d'Alouettes de Pithiviers. — Jambons et Salaisons. — Caviar frais et tous comestibles, Gibiers et Conserves russes. — Conserves alimentaires.

Maurette et **Roche** (Anc. M^on^ **Maurette** et **Cuvelier**). — *Adresse :* 16, Rue Portalis, Paris (VIIIe Arr.)

Fabricants de batteries de cuisine. — Moules nouveaux. — Étamage hygiénique, garanti à l'étain fin.

Mollard (**Mme Vve Léon**). — *Adresse :* 105, 106 et 107, Marché-St-Honoré (Pavillon de la Boucherie), Paris (Ier Arr.)

Viandes de boucherie de toute première qualité.

Mermet (Anc. M^ons **Piétrement** et **Louis** réunies). — *Adresses :* 8 et 10, Rue Montmartre, et 6, Rue de la Chaussée-d'Antin. *Adresse télégraphique :* Tamrem-Paris.

Volailles et Gibiers. — Truffes et foies gras. — Poulardes et Chapons. — Canetons de Rouen. — Spécialité d'Agneaux de Pauillac et de Moutons de Béhague.

Vavasseur aîné. — *Adresse :* Marché de la Madeleine, Paris.

Beurres, Œufs et Fromages de choix. — Expédition sur commande.

Ateliers **Briffault.** — **G. Drouet**, suc^r. Paris et Londres. — *Adresse :* Paris, 72 et 74, Avenue Parmentier. — Londres, 13, Leicester-Street, Leicester square W. C.

Installations complètes de cuisines.

SARLAT (Périgord), *Dordogne.*

Couderc, Frères et Fils. — *Adresse :* Sarlat-Dordogne. *Adresse télégraphique :* Couderc-Sarlat.

Truffes du Périgord fraîches et conservées. — Foies gras.

SAINT-MAX (*Meurthe-et-Moselle*).

Wursthorn. — *Adresse :* Wursthorn, p^re à St Max, près Nancy. (Meurthe-et-Moselle.)

Grand Mousseux de la Côte Rôtie. — Spécial pour Sorbets, Granités, Mousses et toutes Préparations culinaires.

Saxon. — *Adresse :* E. Jaccard, représentant, 28, Rue Joubert, Paris (IXe Arr.)

Usines à Saxon et à Kersers (Suisse), à San-Giovanni, à Castellamare et à Turin (Italie). —Conserves alimentaires de choix. — Conserves de fruits extra.

STALDEN (*Suisse*).

Lait et Crème stérilisés des Alpes Bernoises. — *Adresse :* Stalden-Emmenthal-Switzerland.

Ces produits, provenant d'une des plus riches vallées de la Suisse, sont garantis absolument purs. Leur usage permet d'obtenir, soit à bord des navires, soit dans les pays tropicaux, exactement les mêmes résultats qu'avec le lait ou la crème frais, les meilleurs.

STRASBOURG (*Alsace-Lorraine*).

Gerst. — *Adresse :* 1, Grande-Rue de l'Église, à Strasbourg. (Alsace-Lorraine.)

Fabrique de pâtés de foies gras.

Michel. — *Adresse :* Schlilltighem-Strasbourg (Alsace-Lorraine.)

Pâtés de foies gras en Croûte ou en Terrine. — Parfaits de foies gras.

1. Ausgabe eines der bedeutendsten Bücher über Kochen!

[illegible]

